

Tartufi lait aux amandes

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 2010 g

N° RECETTE

PR10352

Gianduja amande au lait & amandes hachées

- 500 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 150 g amandes grillées, grossièrement hachées

Tempérer la couverture Grenada 38% et bien mélanger avec la Rustica Noble Valencia 60% et les amandes hachées.

Montage



Enrobage poudre de cacao
Gianduja amandes aux amandes grillées

Tartufi lait aux amandes

- 1650 g *Gianduja amande au lait & amandes hachées*
- 180 g *Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo*
- 180 g *chocolat en poudre*

Matériel promotionnel Felchlin

- Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm*
- Cadre Quadro vert, 5 mm*

Finition

Verser le gianduja dans un cadre Quadro de 300 x 300 x 15 mm, laisser cristalliser. Couper à 22.5 x 22.5 mm avec la guitare à bonbon chocolat et former des boules irrégulières. Rouler dans le chocolat en poudre.

PRODUITS FELCHLIN

- CR29 Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- DC54 Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm

Tartufi lait aux amandes

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

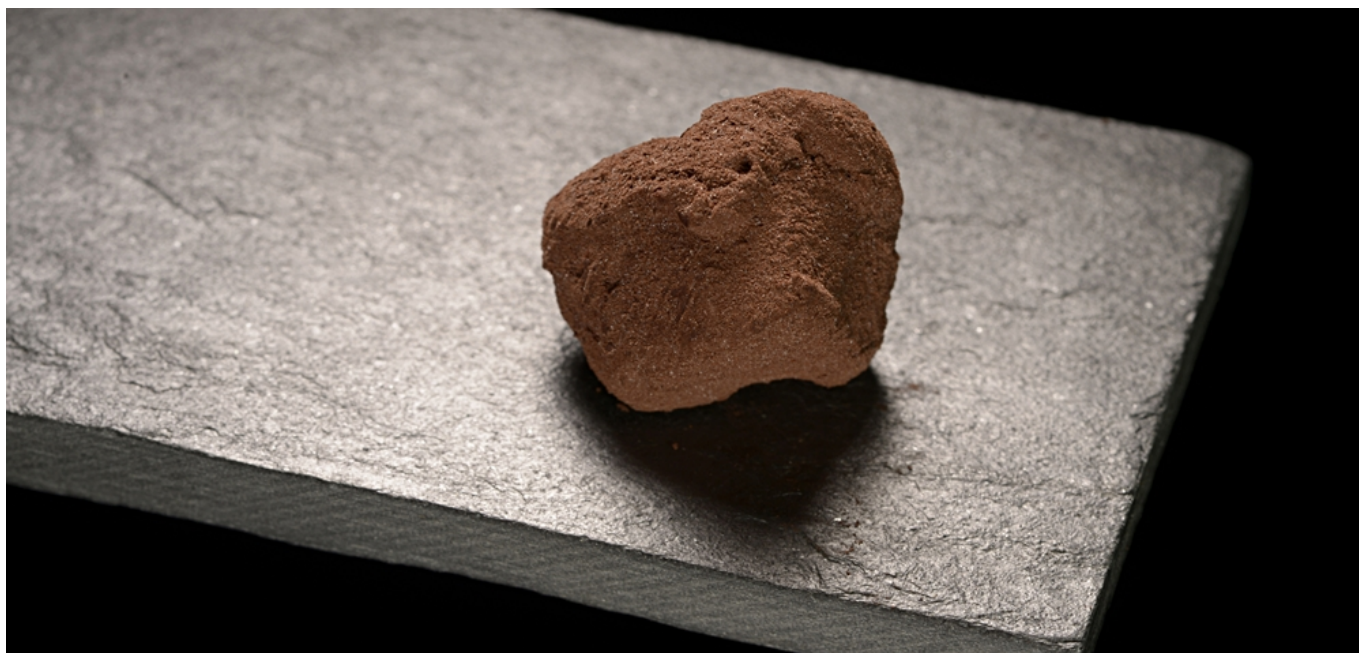
VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Tartufi lait aux amandes

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : PR10352

Description : Intérieur fin et fondant amandes à la couverture au lait Grand Cru et aux amandes hachées

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	564
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2358
Prix de vente		Lipides	37.43 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	11.56 g
		Glucides	41.39 g
		dont sucre	40.49 g
		Protéines	12.35 g
		Sel	0.11 g

Composition :

Amandes 38%, sucre, beurre de cacaco, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, cacao en poudre, **crème en poudre**, extrait de vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État

16.08.2022