

Stone au café

Promotion Osa



QUANTITÉ RECETTE	10	moules Stone de 21 pièces	N° RECETTE	PR10250
------------------	----	---------------------------	------------	---------

Moulage Stone café

- 5 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
- 45 g Masse de confiseur blanche_Cuszo white, Beurre de cacao avec colorant
- 630 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

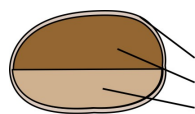
Gicler le moule Stone avec les masses de confiseur blanche et noire tempérées. Pulvériser avec les masses de confiseur grise et brune tempérées. Mouler le moule Stone avec de la couverture Opus Blanc Sélection 35%, laisser cristalliser. Réfrigérer pendant 10 minutes environ. Porter de nouveau à température ambiante.

Gianduja Fina Noble Piemontese

- 1000 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- 500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

Mélanger bien le gianduja Fina Noble Piemontese 60% et la couverture Opus Blanc Sélection 35% tempérée.

Montage



Enrobage couverture
Intérieur Coffeenosa
Gianduja blanc aux noisettes

Stone au café

680 g Moulage Stone café

840 g Coffeenosa, Intérieur café

735 g Gianduja Fina Noble Piemontese

Matériel promotionnel Felchlin

**Moule praliné Stone 10g,
3 empreintes pour 21 pc**

Finition

Monter l'intérieur Coffeenosa simplement en une masse crémeuse à 28 - 30°C. Dresser 4 g par praliné. Dresser 3.5 g du gianduja aux noisettes au-dessus de l'intérieur Coffeenosa. Réfrigérer pendant 10 minutes environ. Porter de nouveau à température ambiante. Obturer le praliné avec de la couverture blanche. Réfrigérer pendant 20 minutes environ et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- CF88 Masse de confiseur blanche_Cuszo white, Beurre de cacao avec colorant
- CF92 Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- CF93 Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
- CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- DF37 Coffeenosa, Intérieur café
- VO61 Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc

Stone au café

Promotion Osa

Matériel promotionnel Felchlin



VO61 Mouse Stone 10g

pour 21 pièces
format 275 x 135 x 24 mm
en trois parties avec des aimants

Stone au café

Promotion Osa



Numéro de recette : PR10250

Description : Gianduja aux noisettes fin avec un intérieur au café crémeux et à la couverture lait de foin

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	615
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2575
Prix de vente		Lipides	45.87 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	22.6 g
		Glucides	43.09 g
		dont sucre	41.21 g
		Protéines	6.35 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, **noisettes 13%**, huile de palmiste, huile de palme, huile de tournesol, café 2% (café torréfié), **lait écrémé en poudre**, masse de confiseur (beurre de cacao, colorants (bleu brillant, indigotine, rouge allura AC, tartrazine, jaune orangé S)), masse de confiseur (beurre de cacao, colorants (bleu brillant, indigotine, rouge allura AC, tartrazine, jaune orangé S)), **émulsifiant (lécithine de soja)**, carbonate de calcium, émulsifiant (lécithine de tournesol), amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acide citrique

Stone au café

Promotion Osa

État

07.03.2022