

Massepain pistache avec kirsch

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE PR10503

Massepain pistache avec kirsch

- 450 g Luebeck, Massepain, Cru
- 60 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 30 g kirsch 40%vol.

Mélanger délicatement et brièvement le massepain, le Pistacia Vera et le kirsch.

Gianduja amande-pistache avec couverture blanche

- 180 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 370 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 50 g pistaches hachées

Mélanger la couverture tempérée et la masse Fina Noble Valencia 60%. Ajouter les pistaches hachées et bien mélanger.

Montage



Massepain pistache avec kirsch

540 g Massepain pistache avec kirsch

600 g Gianduja amande-pistache avec couverture blanche

600 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

Cadre Quadro vert, 5 mm

Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Etendre le massepain à 3 mm et déposer dans un cadre quadro de 10 mm de haut. Répartir le gianduja sur la couche de massepain et laisser cristalliser pendant la nuit à 16 °C. Recouvrir finement avec de la couverture tempérée, découper avec une guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer.

PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Massepain pistache avec kirsch

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

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

Massepain pistache avec kirsch

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10503

Description : Praline à la coupe avec massepain à la pistache et le kirsch et gianduja aux amandes enrobée d'un fin Maracaibo 65%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	551
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2307
Prix de vente		Lipides	38.37 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	14.03 g
		Glucides	36.83 g
		dont sucre	34.87 g
		Protéines	9.79 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Sucre, **amandes 26%**, grués de cacao, beurre de cacao, **pistaches 6%**, eau, sirop de sucre inverti, **lait entier en poudre**, kirsch (eau-de-vie de cerises) 2%, **lait écrémé en poudre**, conservateur (sorbate de potassium), arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille

État 08.11.2022

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse