

Mangue et noix de coco

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 7 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE PR30091

Remplissage Chocolat blanc Edelweiss 36% avec Mangonosa

- 80 g Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
- 330 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Cauffer la Mangonosa à 28°C et la battre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporer ensuite la couverture tempérée.

Montage



Mangue et noix de coco

- 600 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 410 g Remplissage Chocolat blanc Edelweiss 36% avec Mangonosa
- 410 g Cocos Gjanduja, Intérieur noix de coco

Matériel promotionnel Felchlin
7 pièce Moule Duetto

Moulages

Mouler une fois le petit moule sphérique 2.5 cm Ø et une fois le grand moule sphérique 2.96 cm Ø avec la couverture tempérée. Laisser 30 minutes au réfrigérateur.

Finition

Remplir le petit moule sphérique avec le Mangonosa tempéré et laisser durcir. Remplir à moitié le grand moule sphérique avec le Gianduja cocos tempéré et insérer la petite demi-sphère Mangonosa dans le grand moule. Laisser reposer toute la nuit. Recouvrir de couverture tempérée. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

Conseil

Pour obtenir un effet d'œuf de Pâques, vaporiser au préalable, au choix, le grand moule avec du beurre de cacao coloré et tempéré.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DC77 | Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion |
| FE98 | Cocos Gjanduja, Intérieur noix de coco |
| VO72 | Moule Duetto |

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

Mangue et noix de coco

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm

Mangue et noix de coco

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR30091

Description : Savoureux praliné avec un intérieur de Mangonosa et une garniture de noix de coco enrobée d'une couverture foncée faite avec notre garniture Mangonosa, Cocos-Gianduja, Edelweiss blanc 36% et Maracaibo 65% couverture Grand Cru

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	583
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2441
Prix de vente		Lipides	41.4 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	26.59 g
		Glucides	44.07 g
		dont sucre	41.71 g
		Protéines	5.59 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Sucre, grués de cacao, beurre de cacao, coco râpé 10%, Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion 6% (sucre, huile de coco, huile de tournesol, maltodextrine, **lactose**, poudre de mangue , **poudre de lait entier**, poudre de fruit de passion, beurre d'illipe, beurre de karité, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel, colorants), **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, huile de tournesol, huile de coco, beurre d'illipe, beurre de karité, **lécithine de soja**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille, extrait de vanille Madagascar

État 02.04.2024

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

Felchlin
SWITZERLAND