

Earl Grey au citron

Pralinés à couper



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

PR10025

Ganache lait Criolait 38% avec Earl Grey Tee thé

- 430 g crème 35%
- 25 g thé Earl grey Bergamotte
- 45 g jus de citron frais
- 680 g Maracaibo Crème 33%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
- 120 g zeste de citron râpé (1 citron
= 5g)
- 120 g beurre

Porter la crème à ébullition, ajouter le thé Earl Grey Bergamote, laisser infuser 5 minutes, filtrer. Ajouter le jus de citron et la rapée, laisser refroidir le tout à 32°C, ajouter la couverture tempérée et le beurre, mixer.

Earl Grey au citron

**400 g Maracaibo Crème 33%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

**1420 g Ganache lait Criolait 38%
avec Earl Grey Tee thé**

Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm**

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

**1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm,
jaune**

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 12.5 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

Montage



Couverture
Ganache

PRODUITS FELCHLIN

- CS34 Maracaibo Crème 33%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
- VO09 Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

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

Felchlin
SWITZERLAND

Earl Grey au citron

Pralinés à couper

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

Earl Grey au citron

Pralinés à couper



Numéro de recette : PR10025

Description : Praline à la coupe avec ganache au citron et thé Earl Grey Bergamote

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	481
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2012
Prix de vente		Lipides	35.69 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.26 g
		Glucides	33.2 g
		dont sucre	32.17 g
		Protéines	6.01 g
		Sel	0.21 g

Composition :

Crème, sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, écorce de citron râpée, **beurre**, **lait écrémé en poudre**, **lait partiellement écrémé en poudre**, grué de cacao, jus de citron, thé au bergamotier, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 13.05.2025

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