

Lapins nains aux amandes

fourrés de gianduja aux amandes Valencia



QUANTITÉ RECETTE 2700 g

N° RECETTE CS15012

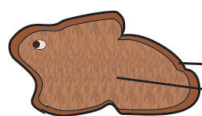
Gianduja au lait amande

1000 g Fina Noble Valencia 60%,
Masse Praliné Amande

500 g Rio Huimbi 42%, Chocolat au
lait de couverture, Rondo

Lisser la masse Gianduja de base et
mélanger de façon homogène à la
couverture tempérée.

Montage



Couverture
Gianduja

Lapins nains aux amandes

1200 g Rio Huimbi 42%, Chocolat
au lait de couverture, Rondo

1500 g Gianduja au lait amande

Matériel promotionnel Felchlin

Moule Petit lapin

200 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo

Enrobage couverture

Décorer les yeux avec de la couverture
blanche. Mouler 2 x la forme avec la
couverture.

Finition

Garnir les moules de l'intérieur gianduja.
Laisser cristalliser env. 20 minutes au
réfrigérateur. Etendre une fine couche de
couverture sur du papier, presser les
lapins dans la couverture. Laisser finir la
cristallisation à température ambiante.
Retirer les agrafes et démouler les lapins.
Décorer les yeux.

Poids de remplissage par moule: env 12 g
de couverture, env. 15 g d'intérieur

Variante foncée

Mouler en couverture Rio Huimbi 62%
Gianduja aux amandes:
1000 g de masse de base gianduja, 400 g
couverture Rio Huimbi 62%

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

PRODUITS FELCHLIN

CR40	Rio Huimbi 42%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
VO12	Moule Petit lapin

Felchlin
SWITZERLAND

Lapins nains aux amandes

fourrés de gianduja aux amandes Valencia

Matériel promotionnel Felchlin



VO12 Moule Petit lapin

Format 280 x 76 x 40 mm
Sujet B 51 x H 33 x T 30 mm

Lapins nains aux amandes

fourrés de gianduja aux amandes Valencia



Numéro de recette : CS15012

Description : Gianduja aux amandes à la couverture au lait Grand Cru Rio Huimbi 42% enrobé de couverture au lait Grand Cru Rio Huimbi 42%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	585
Jours de vente	42 jours	Kilo joule (kJ)	2449
Prix de vente		Lipides	40.43 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	18.21 g
		Glucides	43.49 g
		dont sucre	42.78 g
		Protéines	9.57 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **amandes 21%**, grué de cacao, **lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

État 04.07.2023

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