

# Gianduja Intenso D Praliné

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 4 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE PR10704

## Lait Gianduja Noisette Intenso Criolait 38%.

- 500 g Gianduja D Intenso, Gianduia noisette, Bloc
- 75 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Fondre le Gianduja à 28°C. Ajouter la Couverture tempérée, mélanger.

## Noisettes caramélisées

- 200 g sucre
- 50 g eau
- 600 g noisettes entières, grillées
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Cuire le sucre et l'eau, ajouter les noisettes, rôtir jusqu'à ce que le sucre soit doré, ajouter le beurre de cacao. Verser les noisettes sur un marbre, les séparer immédiatement et laisser refroidir puis conserver fermé à l'abri de l'air.

## Montage



## Gianduja Intenso D Praliné

- 575 g Lait Gianduja Noisette Intenso Criolait 38%.
- 100 g Noisettes caramélisées

## 500 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

### Matériel promotionnel Felchlin

- 4 pièce Moule Duetto
- 1 pièce Tampon Duetto silicone dessous arrondi
- 1 pièce Tampon Duetto silicon dessus pointu
- 15 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- 15 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
- 16 pièce Emballage Duetto

### Moulage

Sprayer une petite quantité de masse de confiseur noir/brun dans un moule Felchlin Duetto. À l'aide du tampon Duetto Felchlin, presser dans le moule et retirer pour obtenir le motif typique. Laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle soit prise. Mouler avec le chocolat blanc.

### Finition

Dresser un peu de gianduja dans les moules, poser la noisette et remplir de gianduja, laisser cristalliser 1 jour à 16°C, fermer avec de la couverture tempérée.

### PRODUITS FELCHLIN

- CF92 Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- CF93 Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
- CP83 Gianduja D Intenso, Gianduia noisette, Bloc
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- CS84 Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- VO72 Moule Duetto
- WB04 Emballage Duetto
- WH92 Tampon Duetto silicone dessous arrondi
- WH93 Tampon Duetto silicon dessus pointu

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

# Gianduja Intenso D Praliné

en moules Duetto

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### VO72 Moule Duetto

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



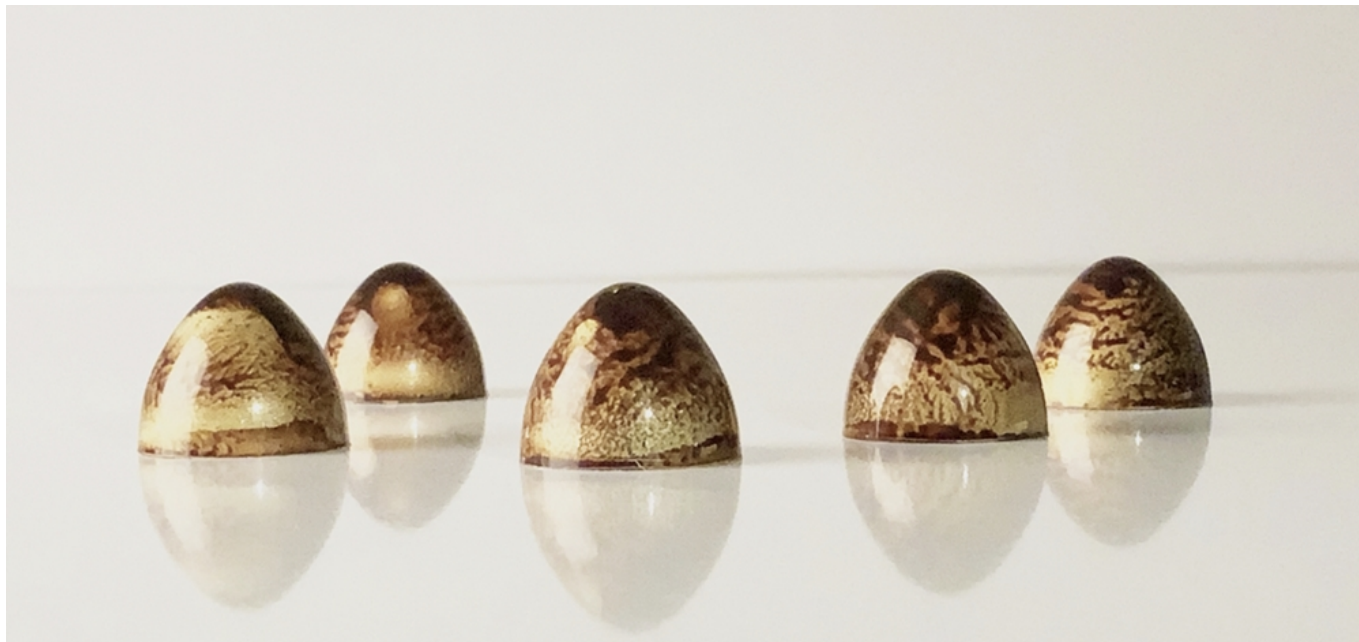
---

### WB04 Emballage Duetto

Carton avec couvercle transparent.  
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

# Gianduja Intenso D Praliné

en moules Duetto



Numéro de recette : PR10704

Description : Praliné avec Gianduja Intenso D

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	592
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2477
Prix de vente		Lipides	42.8 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.43 g
		Glucides	40.48 g
		dont sucre	38.61 g
		Protéines	9.36 g
		Sel	0.23 g

## Composition :

Sucre, **noisettes 21%**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu)), eau, **émulsifiant (lécithine de soja)**, **crème en poudre**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), extrait de vanille, vanille

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