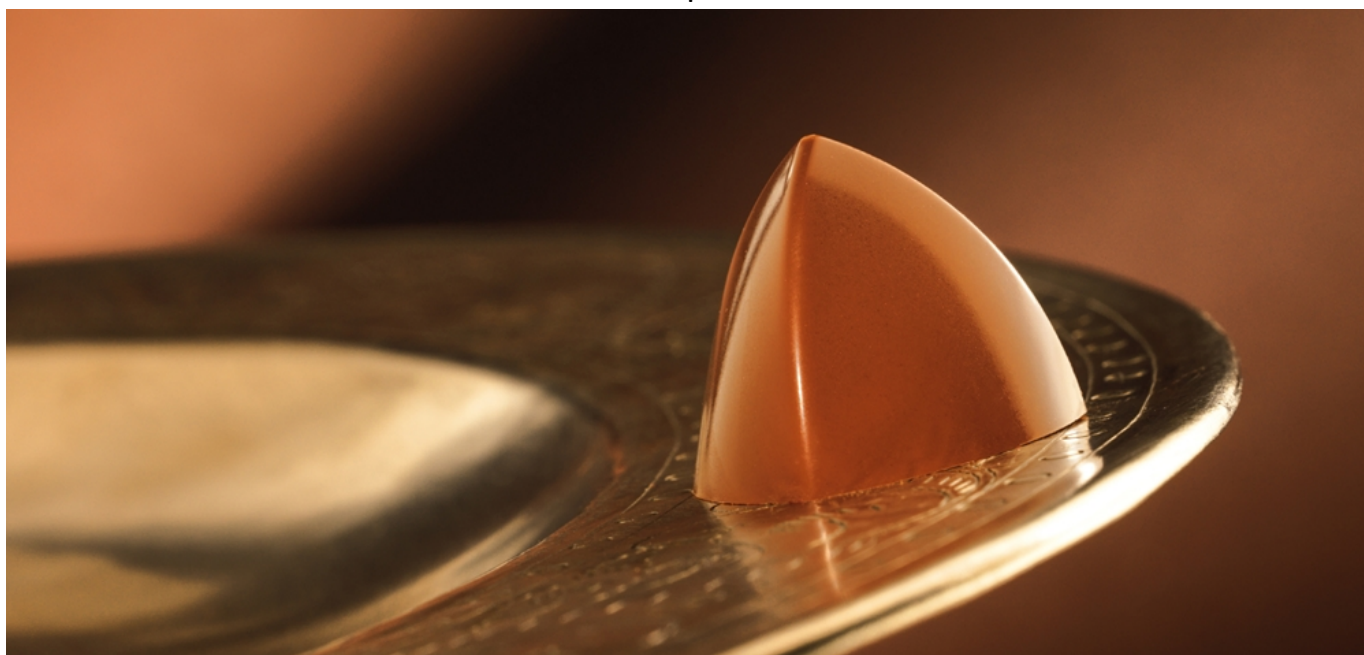


# Piemontese arabica Duna

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Duna de 21 pièces

N° RECETTE PR60011

## Caramelisierte Kaffee Cacao Nibs

100 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé

20 g Kahlua coffee liqueur 20% vol.

Chauffer les grués dans une poêle, déglacer avec de la liqueur Kahlua et caraméliser. Réduire complètement la teneur en eau, verser sur une plaque froide de marbre et séparer encore tiède, laisser refroidir.

## Gianduja Lait Noisette Gusto Ricco

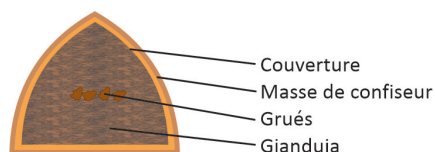
670 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

110 g Gusto Ricco, Pâte au café

590 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Mélanger la masse de base gianduja Fina Noble Piemontese 60% et le Gusto Ricco et bien mélanger avec la couverture tempérée.

## Montage



## Piemontese arabica Duna

**600 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo**

**120 g Caramelisierte Kaffee Cacao Nibs**

**1370 g Gianduja Lait Noisette Gusto Ricco**

## Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc**

**30 g Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant**

## Moulage

Gicler le moule Duna de masse de confiseur tempéré brun, laisser cristalliser. Mouler une fois régulièrement en couverture tempérée, poser au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

## Finition

Dresser 2 g de gianduja par praliné, enserrer 0.5 g de grués par pièce. Brièvement réfrigérer et porter à nouveau à température ambiante. Obturer de couverture tempérée, poser au réfrigérateur pendant 30 minutes environ et démouler.

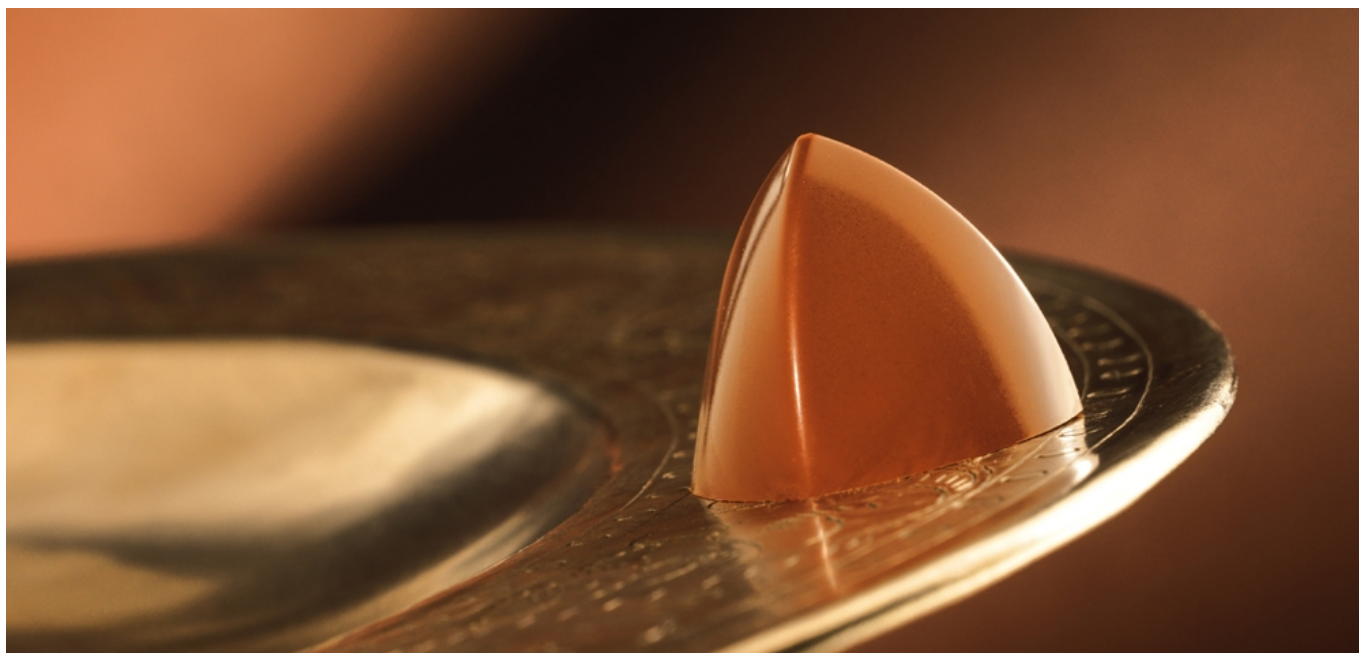
## PRODUITS FELCHLIN

CA29	Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
CF93	Masse de confiseur brune, Beurre de cacao avec colorant
CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
FE70	Gusto Ricco, Pâte au café
VO41	Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc

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

# Piemontese arabica Duna

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



**Numéro de recette :** PR60011

**Description :** Couverture Grenada 38% lait aux grués de cacao au café et au gianduja café

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	589
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2465
Prix de vente		Lipides	41.76 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.84 g
		Glucides	43.34 g
		dont sucre	39.37 g
		Protéines	7.53 g
		Sel	0.17 g

## Composition :

Sucre, beurre de cacao, **noisettes**, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, huile de tournesol, **crème en poudre**, café torréfié 2%, **farine de soja**, liqueur de café, **sirop de glucose blé**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), **émulsifiant (lécithine de soja)**, eau, vanille

État 15.10.2024

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