

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 3 moules Duetto de 21 pièces

N° RECETTE CS15293

Gianduja noisette croquant

800 g Gianduja D Intenso, Gianduja noisette, Bloc

400 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

75 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

30 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Fondre le Gianduja 28°C et mélanger avec la masse praliné. Ajouter la couverture tempérée et la croquantine. Mélanger en 1^{ère} vitesse au batteur à la feuille (1 minute par kg de masse).

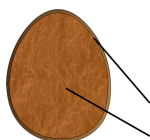
Moulage

Mouler avec la couverture laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Dresser le Gianduja dans les moules Duetto. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Dresser une petite goutte de Gianduja sur un hémisphère et assembler les deux parties. Laisser de nouveau cristalliser au réfrigérateur, démouler.

Montage



Couverture foncée
Gianduja Noisette Croquant

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

1315 g Gianduja noisette croquant

250 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

3 pièce Moule Duetto

11 pièce Emballage Duetto

PRODUITS FELCHLIN

CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja noisette, Bloc
CR19	Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
VO72	Moule Duetto
WB04	Emballage Duetto

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

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

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

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15293

Description : Fourrage rustique aux noisettes foncées avec une fine part de croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	581
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2433
Prix de vente		Lipides	40.91 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	12.89 g
		Glucides	40.52 g
		dont sucre	33.7 g
		Protéines	9.42 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Noisettes 35%, sucre, grué de cacao, **lait entier en poudre**, beurre de cacao, **farine de froment**, huile de coco, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de colza, eau, **poudre de lait écrémé**, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (extrait de paprika), vanille

État 18.03.2024

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