

Sandwich Cookie

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 60 pièces à 22 g

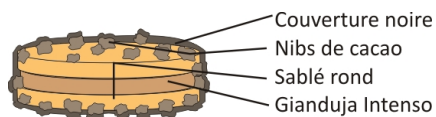
N° RECETTE CS15507

Pâte sablée aux amandes

- 1000 g farine blanche type 550
- 10 g sel
- 600 g beurre
- 375 g sucre glace
- 125 g amandes blanches, moulues
- 220 g oeufs frais

À la feuille au batteur fraser la farine, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajouter les ingrédients restants. Pétrir à la main jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film plastique, réfrigérer au moins 2 heures.

Montage



Sandwich Cookie

- 500 g Pâte sablée aux amandes
- 500 g Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- 250 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 150 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé

Sablé

Abaissier la pâte sucrée à 2 mm, découper des morceaux ronds 25 mm Ø et les faire cuire au four.

Température de cuisson: 160°C
Temps de cuisson: environ 20 minutes

Finition

Ramollir légèrement le Gianduja M Intenso avec un rouleau à pâtisserie pour le rendre un peu plus mou. Abaissier entre deux papiers cuisson au laminoir à 3 mm. Découper des disques ronds de 25 mm. Prendre un disque de Gianduja M Intenso découpé et le placer entre deux biscuits sablés et appuyer légèrement. Rouler dans du grué de cacao. Si possible, sprayer le sandwich entier avec la couverture, ainsi que la base. Enrober de couverture foncée et laisser durcir. Utiliser un tampon congelé pour terminer la décoration. Badigeonner légèrement avec de la poudre d'or.

PRODUITS FELCHLIN

- CA19 Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
- CP74 Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

Sandwich Cookie

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15507

Description : Une variante de sandwich au chocolat croquant, comprenant des couches de pâte sucrée fourrées de notre Gianduja M Intenso et enrobées de notre couverture Maracaibo Clasificado 65% Grand Cru et de Cacao Nibs Qroqant.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	14 jours	Kilo calorie (kcal)	528
Jours de vente	10 jours	Kilo joule (kJ)	2208
Prix de vente		Lipides	35.45 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	17 g
		Glucides	39.91 g
		dont sucre	26.87 g
		Protéines	9.71 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Sucre, grûés de cacao, **farine blanche**, **amandes**, **beurre**, **lait entier en poudre**, beurre de cacao, **oeufs**, **glucose blé**, sel alimentaire, eau, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 15.07.2024

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