

Noisettes caramélisées et dragéifiées

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 790 g

N° RECETTE

CS15294

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.

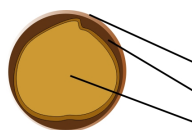
noisettes dragéifiées dans la turbine et enrober de poudre d'or. Laisser tourner pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient complètement recouvertes.

PRODUITS FELCHLIN

CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU30 Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

Montage



Poudre d'or
Couverture
Noisette caramélisée

Noisettes caramélisées et dragéifiées

540 g Noisettes caramélisées
250 g Sambirano 68%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Finition

Placer les noisettes dans une dragéifieuse. Laisser fondre la couverture à 40-45°C et en ajouter seulement une quantité limitée. Laisser tirer entre chaque couche. Une fois entièrement dragéifiées, laisser cristalliser les noisettes enrobées pendant 2 heures à 17-18°C. Placer de nouveau les

Felchlin
SWITZERLAND

Noisettes caramélisées et dragéifiées

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15294

Description : Noisettes caramélisées panées au chocolat avec notre couverture Sambirano 68% Grand Cru

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	567
Jours de vente	42 jours	Kilo joule (kJ)	2370
Prix de vente		Lipides	43.8 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	11.58 g
		Glucides	30.3 g
		dont sucre	27.61 g
		Protéines	9.06 g
		Sel	0 g

Composition :

Noisettes, sucre, masse de cacao, beurre de cacao, eau, vanille

État 26.10.2022

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