

Lapin Robert

Promotion de Pâques



QUANTITÉ RECETTE 3 tablettes de 50 g avec décor de Pâques

N° RECETTE

CS15267

Lapin en massepain Robert

- 165 g Luebeck, Massepain, Cru
- 25 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 20 g Scrivosa B, Masse à glacer

Pour la tête 3 x 16 g

Abaissier le massepain à 5 mm. Découper la tête à travers un film plastique à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5.5 cm de diamètre; découper un bas la cinquième partie afin d'obtenir une partie inférieure droite et pas ronde. Graver une structure de poil à l'aide d'une cuillère en plastique.

Pour les oreilles 3 x 30 g

Abaissier le massepain à 5 mm. Découper les oreilles à travers un film plastique à l'aide d'un emporte-pièce ogival de 9 cm de diamètre. Graver une structure de poil à l'aide d'une cuillère en plastique.

Pour les joues 3 x 6 g

Abaissier le massepain à 5 mm. Découper les joues à travers un film plastique à l'aide d'un emporte-pièce rond de 2.5 cm de diamètre, décorer.

Pour les paupières 3 x 6 g

Abaissier le massepain à 5 mm. Découper un cercle à travers un film plastique à l'aide d'un emporte-pièce rond de 2.5 cm de diamètre. Découper une deuxième fois à l'aide du même emporte-pièce rond en forme de faucille.

Pour le nez 3 x 6 g

Modeller le nez à la main, colorer de couleur rose.

Les yeux

Dresser les yeux avec de la couverture blanche, laisser cristalliser et dresser les pupilles en Scrivosa brun.

Couverture à pulvériser

- 100 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 40 g Cacaobutter G, Beurre de cacao, Rapé

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao fondu.

Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Lapin Robert

150 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

210 g Lapin en massepain Robert

140 g Couverture à pulvériser

Matériel promotionnel Felchlin

Moule tablette 50 g, Moule pour 3 tablettes 275 x 135 x 24 mm

Finition

Mouler le moule tablette avec de la couverture. Laisser cristalliser et démouler. Appliquer les oreilles, les paupières et les joues à la tête et congeler. Pulvériser la tête congelée avec un mélange de beurre de cacao et couverture diluée. La surface abrasive peut être abrée avec du colorant alimentaire liquide. Fixer la tête avec les yeux et le nez sur la tablette en couverture.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CA04 | Scrivosa B, Masse à glacer |
| CR44 | Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| CS11 | Cacaobutter G, Beurre de cacao, Rapé |
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo |
| KK05 | Luebeck, Massepain, Cru |
| VO65 | Moule tablette 50 g, Moule pour 3 tablettes 275 x 135 x 24 mm |

Lapin Robert

Promotion de Pâques

Matériel promotionnel Felchlin



VO65 Moule tablette 50 g, moule pour 3 tablettes

Format 275 x 135 x 24 mm

Lapin Robert

Promotion de Pâques



Numéro de recette : CS15267

Description : Massepain fin recouvert de couverture pulvérisée façon velours sur une tablette couverture grand cru

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	60 jours	Kilo calorie (kcal)	566
Jours de vente	30 jours	Kilo joule (kJ)	2369
Prix de vente		Lipides	42.04 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.45 g
		Glucides	36.59 g
		dont sucre	34.31 g
		Protéines	7.03 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Sucre, grués de cacao, **amandes**, beurre de cacao, eau, sirop de sucre inverti, **lait entier en poudre**, poudre de cacao, huile de palmiste, huile de palme, **lait écrémé en poudre**, conservateur (sorbate de potassium), **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille

État

20.09.2021