

Amaretto

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Valletta de 21 pièces

N° RECETTE PR60053

Masse amande Amaretto

335 g Luebeck, Massepain, Cru
25 g sorbitol liquide
75 g Amaretto 28%vol.

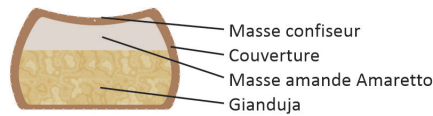
Mélanger le massepain brute Lübeck, le sorbitol et l'Amaretto en une masse lisse.

Gianduja amande blanc

1000 g Rustica Noble Valencia 60%,
Masse Praliné Amande
500 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo

Bien mélanger le Rustica Noble Valencia 60% et la couverture tempérée.

Montage



Amaretto

**840 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

**435 g Masse amande Amaretto
825 g Gianduja amande blanc**

Matériel promotionnel Felchlin

**10 g Masse de confiseur
blanche_Cuszco white,
Beurre de cacao avec
colorant**

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

Moulage

Gicler de la masse confiseur blanche tempérée. Mouler le moule une fois régulièrement en couverture, réfrigérer pendant 10 minutes environ.

Finition

Dresser 2 g de masse amande Amaretto par praliné. Dresser 4 g du gianduja blanc sur l'intérieur massepain. Réfrigérer un instant. Porter le praliné à température ambiante. Obturer avec de la couverture tempérée au lait. Placer la feuille de transfert et lisser. Réfrigérer pendant 30

minutes environ, démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
VO22	Moule praliné Valletta 10g, 1 moule pour 21 pc

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

Amaretto

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO22 Moule praliné Valletta 10g

1 moule pour 21 pièces

Amaretto

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR60053

Description : Amaretto massépain avec un intérieur Valencia aux amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	550
Jours de vente	21 jours	Kilo joule (kJ)	2302
Prix de vente		Lipides	36.03 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	14.59 g
		Glucides	42.46 g
		dont sucre	41.22 g
		Protéines	9.48 g
		Sel	0.16 g

Composition :

Sucre, **amandes**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, grués de cacao, Amaretto 4% (sucre, alcool, caramel, sirop de glucose), eau, sirop de sucre inverti, **crème en poudre**, humectant (sorbitol), **émulsifiant (lécithine de soja)**, conservateur (sorbate de potassium), couleur carbonate de calcium, amidon modifié, vanille, graisse végétale, tréhalose, extrait de vanille, jus de légumes, spiruline, acidifiant (acide citrique)

État 10.06.2025

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