

Tartufi amande foncé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 6 moules en silicone à 35 pièces

N° RECETTE PR10568

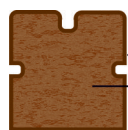
Tartufi amande Maracaibo 65%

1000 g Rustica Noble Valencia 60%,
Masse Praliné Amande

1100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Mélanger la masse pralinée et la
couverture tempérée pendant 1 minute
dans le bol mélangeur en première
vitesse.

Montage



Poudre de cacao
Tartufi

Tartufi amande foncé

**2100 g Tartufi amande Maracaibo
65%**

**200 g Cacao powder 20-22%,
cacao en poudre**

Matériel promotionnel Felchlin

**6 pièce Moule en silicone Tartufi, 35
pièces**

Finition

Remplir le gianduja dans les moules à
tartufi en silicone et bien taper ou
déposer sur la table vibrante. Lisser et
mettre au réfrigérateur pendant env. 20
minutes, laisser cristalliser pendant la nuit
à 12 - 16°C. Mettre au réfrigérateur
pendant env. 20 minutes avant de
démouler. Tourner dans la poudre de
cacao.

Conserver à une température de
15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

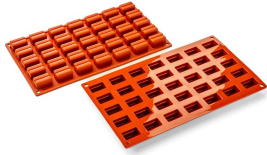
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO00	Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

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

Tartufi amande foncé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



VO00 Moule en silicone Tartufi, 35 pièces

Format 300 X 175 X 15 mm

Tartufi amande foncé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10568

Description : Tartufi amande foncé au fondant délicat

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	56 jours	Kilo calorie (kcal)	562
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2351
Prix de vente		Lipides	39.34 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.94 g
		Glucides	35.91 g
		dont sucre	32.84 g
		Protéines	10.67 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Sucre, **amandes 26%**, grués de cacao, cacao en poudre, beurre de cacao, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 12.08.2024

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