

Gianduja Intenso lait exotique

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 1 moule Duetto de 21 pièces

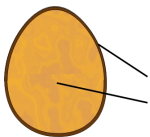
N° RECETTE CS15502

Gianduja Intenso lait exotique

- 200 g Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- 200 g Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
- 40 g mangue séchée kleine Stücke

Tempérer le Gianduja à 28°C. Tempérer le OSA 28°C. Mélanger au batteur muni avec une feuille pendant 1 minute en première vitesse. Incorporer les morceaux de mangue et utiliser.

Montage



Couverture foncée
Gianduja Intenso amande &
mangue et fruit de la passion

5 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

Moulage

Sprayer la masse confiseur jaune en moule Duetto, puis avec sprayer la masse confiseur blanche. Mouler avec la couverture laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Dresser le Gianduja dans les moules Duetto. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Dresser une petite goutte de Gianduja sur un hémisphère et assembler les deux parties. Laisser de nouveau cristalliser au réfrigérateur, démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CF88 | Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant |
| CF94 | Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant |
| CP74 | Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DC77 | Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion |
| VO72 | Moule Duetto |
| WB04 | Emballage Duetto |

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

Gianduja Intenso lait exotique

- 170 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 440 g Gianduja Intenso lait exotique

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Moule Duetto
- 4 pièce Emballage Duetto
- 10 g Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant

Felchlin
SWITZERLAND

Gianduja Intenso lait exotique

en moules Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Emballage Duetto

Carton avec couvercle transparent.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Gianduja Intenso lait exotique

en moules Duetto



Numéro de recette : CS15502

Description : Petit oeuf gianduja à la mangue avec du fruit de la passion croquant, à teneur en sucre réduite

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	84 jours	Kilo calorie (kcal)	574
Jours de vente	84 jours	Kilo joule (kJ)	2404
Prix de vente		Lipides	40.68 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.2 g
		Glucides	42.7 g
		dont sucre	37.88 g
		Protéines	6.99 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **amandes**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, mangue, huile de coco, huile de tournesol, maltodextrine, **lactose**, poudre de mangue 2%, poudre de fruit de passion 1%, masse de confiseur (beurre de cacao, couleurs (tartrazine, jaune orangé S)), beurre d'illipe, beurre de karité, émulsifiant (lécithine de soja), carbonate de calcium, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme naturel, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, vanille, jus de légumes, spiruline, acide citrique, colorants

État 26.03.2024

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