

# Stone Pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Stone de 21 pièces

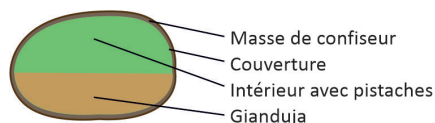
N° RECETTE PR10497

## Moulage de praline au noir et vert

- 30 g Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
- 2 g Poudre Bronze Candurin Brun Ambre
- 630 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Brosser le moule avec la masse de confiseur verte et en Candurin doré de façon décoratif. Pulvériser de masse de confiseur noire. Mouler une fois en couverture tempérée, laisser cristalliser. Réfrigérer pendant 10 min. environ. Porter de nouveau à température ambiante.

## Montage



## Stone Pistache

**665 g Moulage de praline au noir et vert**

**840 g Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme**

**735 g Gianduja M Intenso Amande, Gianduja amande, Bloc**

## Matériel promotionnel Felchlin

**10 pièce Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc**

## Finition

Monter le Pistachiosa simplement en une masse crémeuse à 28 - 30°C. Dresser 4 g par praliné. Dresser 3.5 g du gianduja au-dessus de l'intérieur au Pistachiosa par moule. Réfrigérer durant 10 minutes environ, porter de nouveau à température ambiante. Obturer le praliné avec de la couverture foncée. Réfrigérer durant 20 minutes environ et démouler.

## PRODUITS FELCHLIN

- CF92 Masse de confiseur noir, Beurre de cacao avec colorant
- CF95 Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant
- CP74 Gianduja M Intenso Amande, Gianduja amande, Bloc
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- DC53 Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
- VO61 Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc

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

# Stone Pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

## Matériel promotionnel Felchlin



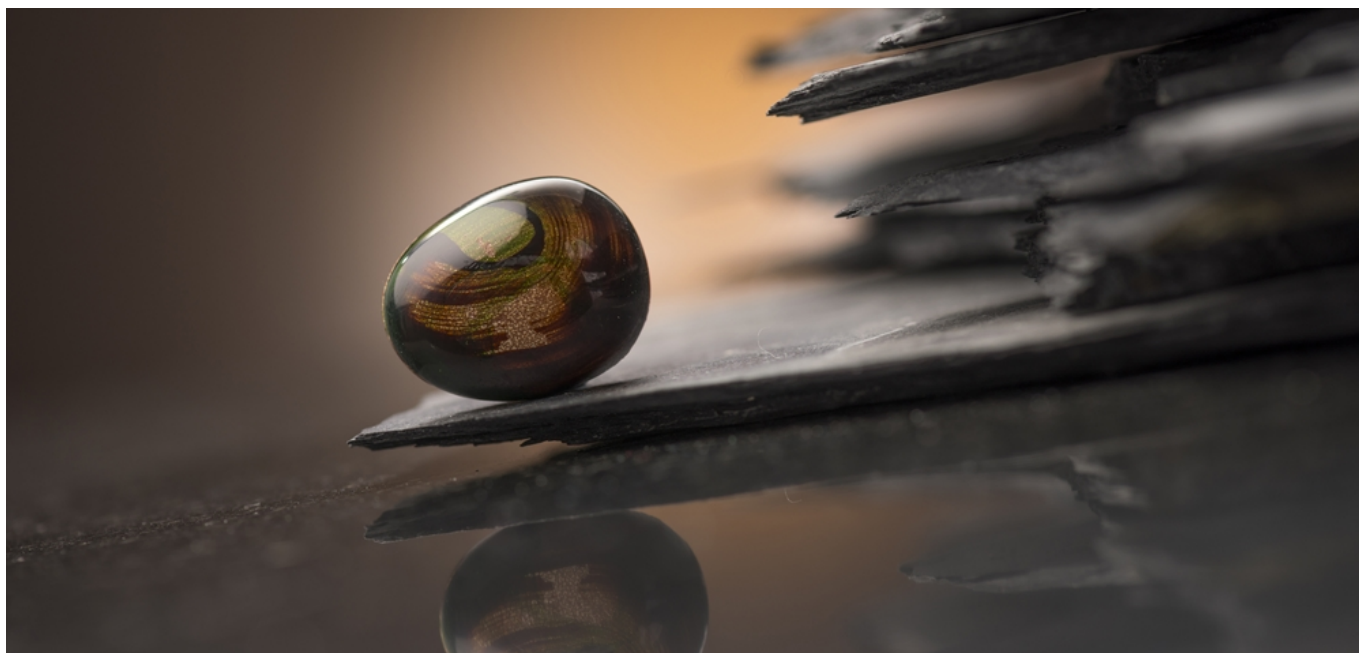
---

### VO61 Mouse Stone 10g

pour 21 pc; format 275 x 135 x 24 mm  
en trois parties avec des aimants

# Stone Pistache

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10497

Description : Gianduja aux amandes fin avec un intérieur aux pistaches fruité et à la couverture foncée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	595
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2491
Prix de vente		Lipides	44.3 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.46 g
		Glucides	37.44 g
		dont sucre	35.24 g
		Protéines	9.05 g
		Sel	0.07 g

## Composition :

Gianduja M Intenso Amande, Gianduja amande, Bloc (**amandes, lait entier en poudre**, sucre , beurre de cacao, grués de cacao, **émulsifiant (lécithine de soja)**), sucre, grués de cacao, huile de palmiste hydrogénée, **pistaches 6%, amandes 6%**, beurre de cacao , huile de tournesol, graisse de coco hydrogénée, **émulsifiant (lécithine de soja)**, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, rouge allura AC, indigotine, brillant bleu), support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (oxyde de fer), arôme, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), extrait d'ortie, vanille, colorant (carotène)

État 15.10.2024

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