

Amaretti

Promotion Osa



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE KF50052

Masse Amaretti avec Valencia ferme

610 g Valencia F 1:1, Masse à cuire
amande, Ferme
250 g sucre glace
3 g arôme d'amandes amères
140 g blanc d'œuf liquide
pasteurisé

Travailler tous les ingrédients en une masse lisse et chauffer à une température de 45°C. Lisser dans la machine durant 5 minutes environ.

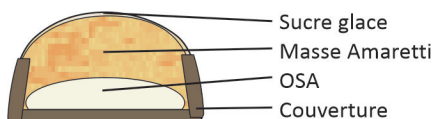
Pour la masse Amaretti peut utilisée la masse amande Valence ferme ou bien la California.

Crème au kirsch

800 g Mascaronosa sans palm,
Intérieur à l'arôme de
mascarpone
200 g kirsch 40%vol.

Battre le mascarpone à 22 - 24°C jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse et prête à être dressée. Bien mélanger avec le kirsch.

Montage



Amaretti

**1000 g Masse Amaretti avec
Valencia ferme**
600 g Crème au kirsch
**800 g Rio Huimbi 62%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo**
100 g sucre glace

Variantes avec les intérieurs Osa

600 g Cappuccino, Intérieur café
600 g Coffeenosa, Intérieur café
**600 g Frambonosa, Intérieur
framboise**
**600 g Mangonosa, Intérieur
mangue fruit de la passion**
**600 g Pistachiosa F, Intérieur
pistache Ferme**
**600 g Pralinosa F, Intérieur
noisette Ferme**
**600 g Pralinosa Intenso, Intérieur
noisette**
**600 g Almonosa F, Intérieur
amandes Ferme**

Matériel promotionnel Felchlin

**4 pièce Chablon Ballini, 63 bases
truffes, Ø 28 mm**

Amaretti

Dresser des gouttes de env. 18 mm sur une natte silicone. Saupoudrer de sucre glace, laisser sécher durant une nuit ou pendant 90 minutes dans le four à 50°C. Enfoncer les bords, cuire.

Température de cuisson: 210°C
Temps de cuisson: env. 8 minutes

Finition

Poser les pochoirs Ballini sur le papier et étaler la couverture. Retirer les pochoirs. Mélanger la garniture Osa à 22 - 24°C jusqu'à ce que la consistance soit prête à être dressée. Dresser 3 g de garniture Osa par amaretti en forme de demi-sphère, poser les amaretti et presser légèrement. Tremper les amaretti jusqu'au bord dans la couverture tempérée.

Conseil :

La garniture Mascarpone peut être remplacée par une autre garniture Osa.

Amaretti

Promotion Osa

PRODUITS FELCHLIN

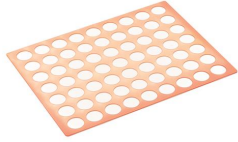
CR60	Rio Huimbi 62%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC04	Pralinosa F, Intérieur noisette Ferme
DC53	Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
DC56	Almonosa F, Intérieur amandes Ferme
DC57	Cappuccino, Intérieur café
DC76	Frambonosa, Intérieur framboise
DC77	Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
DF32	Mascarponosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
DF37	Coffeenosa, Intérieur café
DF60	Pralinosa Intenso, Intérieur noisette
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VM12	Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm

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

Amaretti

Promotion Osa

Matériel promotionnel Felchlin



VM12 Chablon Ballini

pour 63 fonds de truffes
Format 330 x 250 / Ø 28 mm