

Costa Rica 70% avec Whisky

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

PR60000

Gianduja foncé Mandel Costa Rica 70% 5:4

- 100 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 80 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Mélanger Rustica Noble Valencia 60% avec de la couverture tempérée.

Ganache foncée Costa Rica 70% avec whisky 40%vol.

- 250 g crème 35%
- 150 g Whisky 40%vol.
- 75 g beurre
- 150 g sirop de glucose DE 41-46
- 100 g sorbitol liquide
- 550 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Chauffer la crème, le whisky, le beurre, le glucose et le sorbitol à 32°C, mélanger avec la couverture tempérée et homogénéiser.

Montage



Couverture
Gianduja
Ganache

Costa Rica 70% avec Whisky

- 180 g *Gianduja foncé Mandel Costa Rica 70% 5:4*
- 1275 g *Ganache foncée Costa Rica 70% avec whisky 40%vol.*
- 550 g *Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo*

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce *Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm*
- 2 pièce *Cadre Quadro vert, 5 mm*
- 2 pièce *Cadre Quadro 2.5 mm, jaune*
- 1 pièce *Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm*

Gianduja

Verser dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et de 2.5 mm de hauteur, le rouler pour qu'il soit bien lisse.

Finition

Poser un autre cadre Quadro de 12.5 mm sur le gianduja, verser la ganache et lisser. Laisser cristalliser pendant la nuit à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm et d'enrober avec de la couverture tempérée et décorer.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CO27 | Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande |
| VO07 | Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Cadre Quadro vert, 5 mm |
| VO09 | Cadre Quadro 2.5 mm, jaune |
| WR58 | Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm |

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

Costa Rica 70% avec Whisky

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin



Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

Costa Rica 70% avec Whisky

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR60000

Description : Praline au whisky avec un délicieux gianduja aux amandes enrobée d'une couverture foncée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	497
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2079
Prix de vente		Lipides	34.81 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.15 g
		Glucides	32.14 g
		dont sucre	23.22 g
		Protéines	5.1 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Grués de cacao, sucre brut de canne, **crème**, Whisky (eau-de-vie de grains) 7%, sirop de glucose (glucose de blé), beurre de cacao, humectant (sorbitol), **beurre**, **amandes**, sucre

État 17.06.2025

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