Costa Rica 70% avec Whisky

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces **N° RECETTE** PR60000

Gianduja foncé Mandel Costa Rica 70%

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.

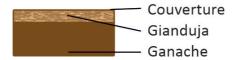
Ganache foncée Costa Rica 70% avec whisky 40%vol.

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



Costa Rica 70% avec Whisky

180 q 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 $305 \times 305 \text{ mm}$ VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format $305 \times 305 \times 5 \text{ mm}$ VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format $305 \times 305 \times 2.5 \text{ mm}$ VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format $305 \times 305 \times 5 \text{ mm}$ WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format $350 \times 350 \text{ mm}$ WR58 Feuille Backflon, individuelle Format $365 \times 365 \text{ mm}$



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 :	
		Kilo calorie (kcal)	497
Conservation	42 jours	Kilo joule (kJ)	2079
Jours de vente	28 jours	Lipides	34.81 g
		dont acides gras saturés	20.15 g
Prix de vente		Glucides	32.14 g
THA GC VCIIC		dont sucre	23.22 g
Unité de vente	100 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

