

Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

Pralinés à découper



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 169 pièces

N° RECETTE PR10289

Intérieur massepain

- 435 g Luebeck, Massepain, Cru
- 50 g pistaches finement hachées
- 20 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 25 g Cointreau 40%vol.

Mélanger le massepain avec les pistaches finement hachées, la pistacia vera et le Cointreau.

Ganache, Edelweiss 36%, Pistacia Vera, Kirsch

- 100 g crème 35%
- 60 g sorbitol liquide
- 20 g sirop de glucose 44/45
- 70 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 450 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 80 g beurre

Porter à ébullition la crème, le sorbitol, le glucose et le beurre. Incorporer le Pistacia Vera. Verser le liquide très lentement, petit à petit sur la Couverture, et créer une émulsion lisse.

Pistaches salées

- 6 g fleur de sel
- 15 g eau
- 180 g pistaches

Chauffer le sel et l'eau et les mélanger, chauffer les pistaches 1 min au four micro-ondes, bien les mélanger à la solution salée et les faire griller au four pendant 6 - 8 min jusqu'à ce qu'elles soient claires, les déverser sur une table en marbre froide et les laisser refroidir. Hacher les pistaches et les couper en deux. Le mieux est de les utiliser directement froides.

Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

530 g Intérieur massepain

780 g Ganache, Edelweiss 36%, Pistacia Vera, Kirsch

160 g Pistaches salées

Matériel promotionnel Felchlin

Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

Cadre Quadro vert, 5 mm

Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

550 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Finition

Placer le massepain dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm et de 7.5 mm de hauteur. Poser un autre cadre Quadro de 5 mm sur le massepain, verser la ganache et étaler à niveau. Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare de 22.5 x 22.5 mm et d'enrober avec couverture.

Décorer selon les besoins et stocker à 15 - 16°C avec 60 % d'humidité.

PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

Pralinés à découper

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

Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

Pralinés à découper



Numéro de recette : PR10289

Description : Praliné aux pistaches et massepain

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	535
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2239
Prix de vente		Lipides	38.56 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	16.91 g
		Glucides	35.07 g
		dont sucre	30.39 g
		Protéines	8.42 g
		Sel	0.31 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **pistaches 13%**, Beurre de cacao, **amandes 11%**, **crème**, **lait entier en poudre**, **beurre**, eau, humectant (sorbitol), sirop de sucre inverti, **lait écrémé en poudre**, Cointreau, **sirop de glucose (glucose de blé)**, fleur de sel (sel marin), conservateur (sorbate de potassium), arôme, **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille, vanille

État 22.08.2022

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