

Praline coupée au champagne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 169 pièces

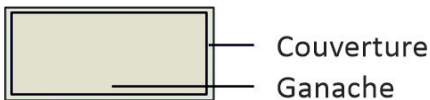
N° RECETTE PR60062

Ganache blanche Edelweiss 36% avec Marc de Champagne 40%vol.

- 150 g crème 35%
- 100 g Marc de Champagne 40%vol.
- 100 g Cara-Molla, Caramel
- 1000 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Chauffer légèrement la crème, le Marc de Champagne et le caramel à environ 30°C, ajouter la couverture tempérée, homogénéiser.

Montage



Praline coupée au champagne

1350 g Ganache blanche Edelweiss 36% avec Marc de Champagne 40%vol.

550 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

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

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

- CS84 Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- TM30 Cara-Molla, Caramel
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
- WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Praline coupée au champagne

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

Praline coupée au champagne

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR60062

Description : Praline à la ganache blanche, parfumée au Marc de Champagne 40%vol.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	544
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2278
Prix de vente		Lipides	36.63 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	22.06 g
		Glucides	43.86 g
		dont sucre	43.45 g
		Protéines	6.09 g
		Sel	0.26 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, **crème**, **lait écrémé en poudre**, Marc (eau-de-vie de raisin), eau, **crème en poudre**, humectant, **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille, sel alimentaire, extrait de vanille Madagascar

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