

# Amaretti au café

## Amaretti au Mascarpone et café



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE KF50016

### Masse Amaretti avec Valencia ferme

610 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme

250 g sucre glace

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 être utilisée la masse amande Valencia ferme ou bien la California.

### Crème avec Masarponosa et café

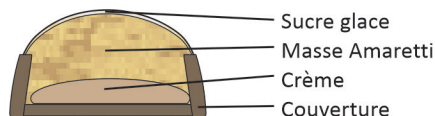
450 g Mascarpone sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone

50 g sorbitol liquide

5.5 g café instantané

Monter ensemble le Mascarpone et le sorbitol, incorporer le café instantané.

### Montage



### Amaretti au café

**1000 g Masse Amaretti avec Valencia ferme**

**600 g Crème avec Masarponosa et café**

**800 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

**100 g sucre glace**

### 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

Durée 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.

### PRODUITS FELCHLIN

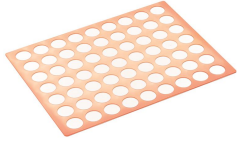
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF32	Mascarpone sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VM12	Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm

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

# Amaretti au café

Amaretti au Mascarpone et café

## Matériel promotionnel Felchlin



---

**VM12 Chablon Ballini**

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

# Amaretti au café

Amaretti au Mascarpone et café



Numéro de recette : KF50016

Description : Amaretti au Mascarpone et Café

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	511
Jours de vente	21 jours	Kilo joule (kJ)	2140
Prix de vente		Lipides	31.05 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.57 g
		Glucides	49.88 g
		dont sucre	45.62 g
		Protéines	5.73 g
		Sel	0.09 g

## Composition :

Sucre, grué de cacao, **amandes**, **blancs d'oeuf**, huile de coco, beurre de cacao, huile de tournesol, **crème en poudre**, humectant (sorbitol), **lait écrémé en poudre**, **poudre de lactosérum**, beurre d'illipe, beurre de karité, eau, café, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État 07.01.2025

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