

Oriental Chocolat Nougat Montelimar

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadres en silicone de 300 x 300 x 15 mm

N° RECETTE PR10284

Nougat Montélimar Maracaibo 65%

- 90 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 375 g miel
- 60 g eau
- 190 g sucre
- 75 g sirop de glucose DE 41-46
- 390 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 280 g amandes brutes, entières grillées
- 90 g pistaches non salées, épluchées
- 40 g abricots séchés
- 30 g orangeat 3x3mm
- 30 g gingembre confit
- 1 g cardamome moulue

Battre le blanc d'œuf en neige. Chauffer le miel à 128°C et incorporer à vitesse moyenne au blanc en neige. Cuire l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 156°C et ajouter au meringage au miel. Monter à vitesse haute. Fondre la couverture à 45 - 50°C et ajouter à la masse en remuant à la main à l'aide d'une spatule. Ajouter les amandes, pistaches torréfiées, abricots, orangeat, gingembre et cardamome encore tièdes.

Montage



Oriental Chocolat Nougat Montelimar

1600 g Nougat Montélimar Maracaibo 65%

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

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

3 pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm

2 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

Finition

Remplir le Nougat Montélimar sur une feuille Backflon dans un cadre en silicone de 15 mm de hauteur, lisser. Recouvrir d'une deuxième feuille Backflon. Laisser prendre à 17 - 20°C. Découper à la taille souhaitée et tremper ou masquer avec la couverture.

PRODUITS FELCHLIN

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- WR58 Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Oriental Chocolat Nougat Montelimar

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

Oriental Chocolat Nougat Montelimar

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10284

Description : Nougat avec couverture foncée et différentes noix et épices

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	20 jours	Kilo calorie (kcal)	481
Jours de vente	10 jours	Kilo joule (kJ)	2015
Prix de vente		Lipides	29.31 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.98 g
		Glucides	45.01 g
		dont sucre	40.96 g
		Protéines	6.83 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, miel, **amandes** 11%, beurre de cacao, **blancs d'oeuf**, **pistaches** 3%, sirop de glucose (glucose de blé), eau, abricots séchés (abricots, **antioxydant (E220 : dioxyde de soufre)**), gingembre confit, **sirop de glucose de froment**, écorce d'orange, cardamome, vanille

État 14.04.2025

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