

# Amaretti crème kirsch, Mascarpouosa



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE KF50028

## Masse Amaretti avec Valencia ferme

- 610 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 250 g sucre glace
- 3 g arôme d'amandes amères
- 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.

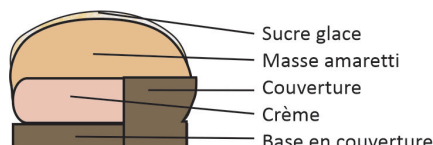
Pour la masse Amaretti peut utilisée la masse amande Valence ferme ou bien la California.

## Crème au kirsch

- 800 g Mascarpouosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
- 200 g kirsch 40%vol.

Battre le mascarpouosa à 22 - 24°C jusqu'à ce que la consistance soit crémeuse et prête à être dressée. Bien mélanger avec le kirsch.

## Montage



## Amaretti crême kirsch, Mascarpouosa

- 1000 g Masse Amaretti avec Valencia ferme
- 600 g Crème au kirsch
- 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 Mascarpouosa peut être remplacée par une autre garniture Osa.

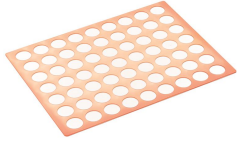
## PRODUITS FELCHLIN

- |      |                                                                |
|------|----------------------------------------------------------------|
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DF32 | Mascarpouosa 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 crème kirsch, Mascarpone

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### VM12 Chablon Ballini

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

# Amaretti crème kirsch, Mascarpone



**Numéro de recette :** KF50028

**Description :** Amaretti avec une crème au Mascarpone et kirsch

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	503
Jours de vente	3 jours	Kilo joule (kJ)	2106
Prix de vente		Lipides	29.94 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	14.89 g
		Glucides	47.17 g
		dont sucre	44.67 g
		Protéines	5.58 g
		Sel	0.09 g

## **Composition :**

Sucre, grués de cacao, **amandes**, **blancs d'oeuf**, kirsch (eau-de-vie de cerises) 5%, beurre de cacao, huile de coco, huile de tournesol, **crème en poudre**, **lait écrémé en poudre**, **poudre de lactosérum**, beurre d'illipe, beurre de karité, eau, arôme d'amandes amères, **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