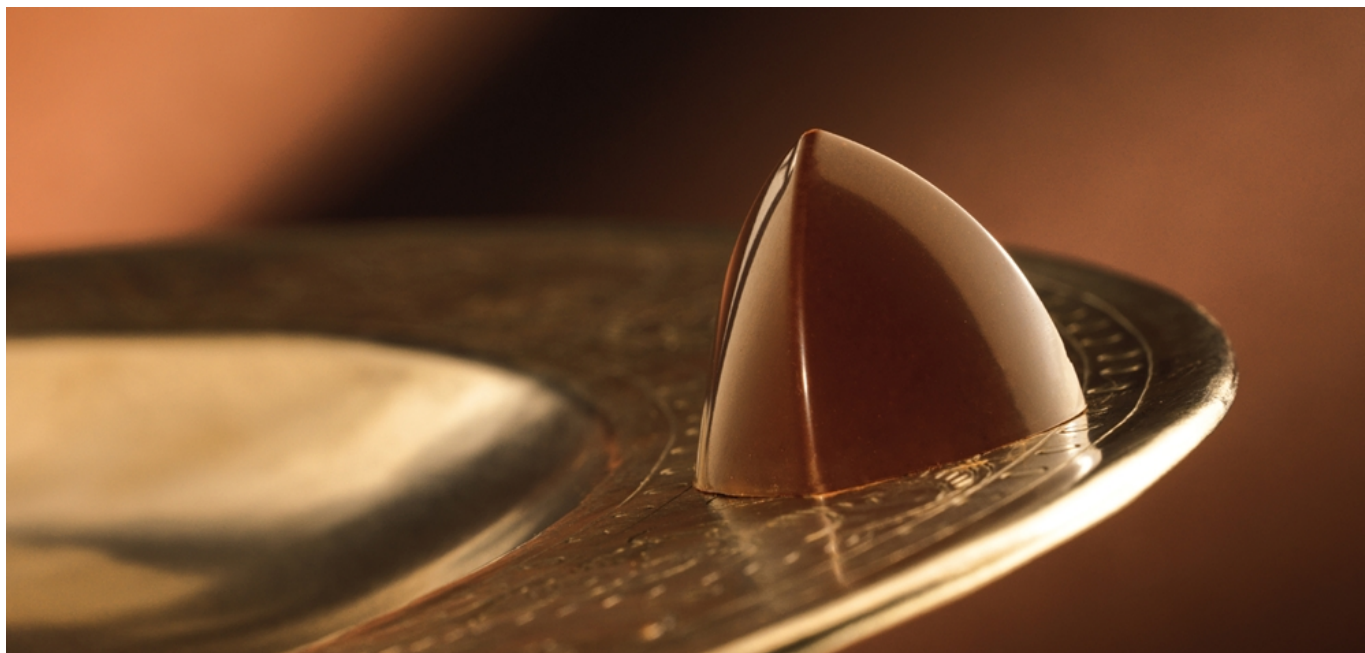


Tartufi Duna aux noisettes

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Duna de 21 pièces

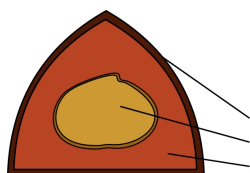
N° RECETTE PR10217

Noisettes caramélisées

200 g sucre
50 g eau
600 g noisettes entières, grillées
20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Cuire le sucre et l'eau, ajouter les noisettes, rôtir jusqu'à ce que le sucre soit doré, ajouter le beurre de cacao. Verser les noisettes sur un marbre, les séparer immédiatement et laisser refroidir puis conserver fermé à l'abri de l'air.

Montage



Couverture foncée
Noisette caramélisée
Gianduja au lait

Tartufi Duna aux noisettes

840 g Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo

445 g Noisettes caramélisées

825 g Gianduja lait Rustica Noble Piemontese

Matériel promotionnel Felchlin

pièce Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc

Gianduja lait Rustica Noble Piemontese

550 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
275 g Suhum 40% Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Bien mélanger le Rustica Noble Piemontese 60% et la couverture tempérée.

Moulage

Mouler le moule Duna une fois régulièrement en couverture tempérée, poser au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

Finition

Placer 2 g de gianduja par praliné, insérer 1 noisette caramélisée et remplir à nouveau 2 g de gianduja. Réfrigérer brièvement et porter à nouveau à température ambiante. Obturer de couverture, poser au réfrigérateur pendant 30 minutes environ et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

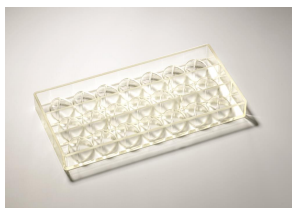
CO02	Suhum 40% Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CO03	Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
VO41	Moule praliné Duna 10g, 1 moule pour 21 pc

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

Tartufi Duna aux noisettes

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Matériel promotionnel Felchlin

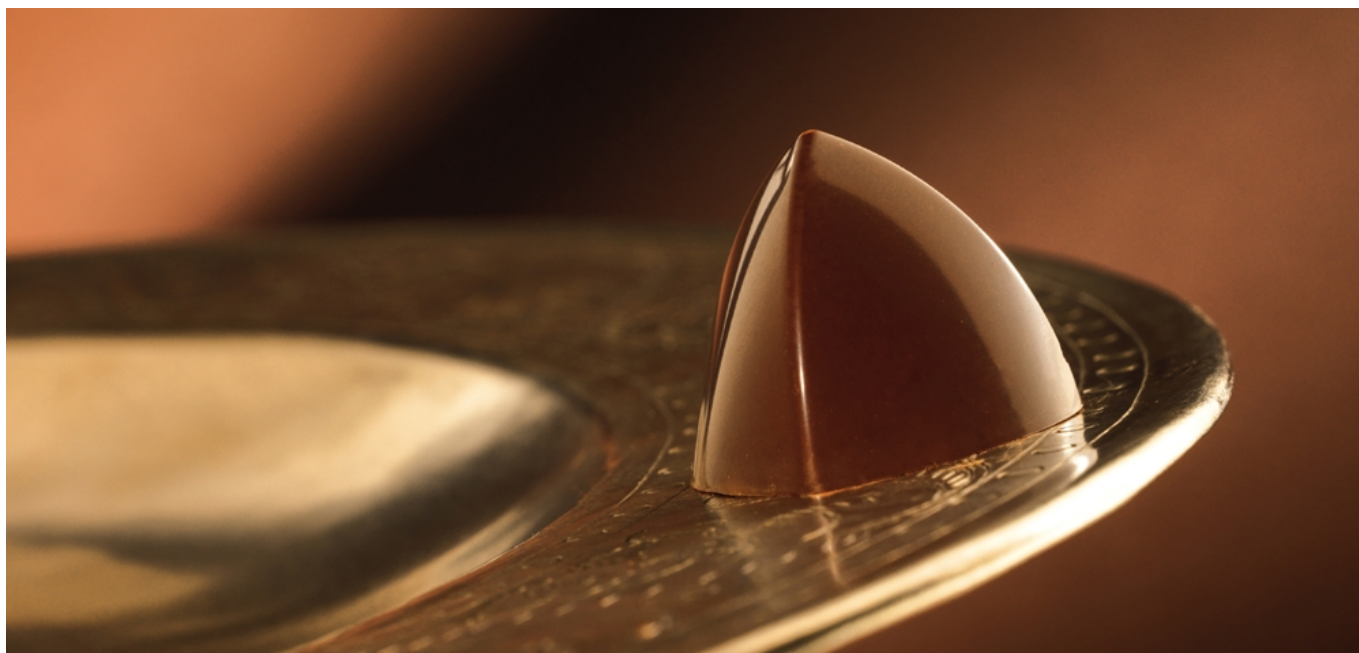


VO41 Moule praliné Duna 10g

1 moule pour 21 pc; 275 x 135 mm

Tartufi Duna aux noisettes

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10217

Description : Couverture Suhum 60% aux noisettes caramélisées

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	579
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2424
Prix de vente		Lipides	41.92 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	16.07 g
		Glucides	40.46 g
		dont sucre	36.49 g
		Protéines	6.94 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Noisettes 30%, sucre brut de canne, grué de cacao, sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, eau, vanille

État 18.11.2024

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