

Gianduja salé aux pistaches

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 400 pièces

N° RECETTE PR10914

Gianduja aux pistaches & fleur de sel

- 325 g pistaches
- 2 g fleur de sel
- 350 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 135 g Ambra 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 70 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 75 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Moudre les pistaches et la fleur de sel afin d'obtenir une pâte molle. Mélanger avec le Fina Noble Valencia 60%. Chauffer la couverture et le beurre de cacao à 45°C. Ajouter à la pâte aux pistaches et ajouter le Croquantine. Stabiliser à 24 - 25°C et doucement chauffer jusqu'à 28°C.

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 le gianduja sur un feuille quadro dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et de 10 mm de hauteur, lisser. Laisser refroidir pendant au moins 24 heures à une température ambiante de 12 - 15°C.

Chablonner avec de la couverture tempérée, découper au couper des morceaux de 15 x 15 mm à l'aide d'une harpe. Déplier les pralines et les laisser cristalliser pendant 2 à 3 heures. Recouvrir de couverture tempérée.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS85	Ambra 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
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

Montage



Couverture
Gianduja

Gianduja salé aux pistaches

955 g *Gianduja aux pistaches & fleur de sel*

520 g *Ambra 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo*

Gianduja salé aux pistaches

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

Gianduja salé aux pistaches

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10914

Description : Gianduja salé à la pistache, fabriqué avec notre pâte d'amandes Fina Noble Valencia et enrobé de chocolat au lait extrafin

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	587
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2458
Prix de vente		Lipides	41.78 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	16.45 g
		Glucides	38.93 g
		dont sucre	33.99 g
		Protéines	11.09 g
		Sel	0.25 g

Composition :

Sucre, **pistaches 22%**, beurre de cacao, **amandes**, **lait en poudre partiellement écrémé**, fèves de cacao écalées, **farine de froment**, huile de coco, huile de colza, fleur de sel (sel marin), eau, **émulsifiant (lécithine de soja)**, **poudre de lait écrémé**, extrait de malt en poudre, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, vanille, colorants (extrait de paprika)

État 28.10.2024

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