

Café et Miel

Pralinés à couper



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

PR10034

Ganache lait créole 49% au café torréfié et au miel

- 120 g grains de café torréfiés
- 400 g crème 35% kalt, flüssig
- 80 g sirop de glucose DE 41-46
- 65 g miel
- 50 g beurre
- 600 g Maracaibo Créole 49%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Faire tremper les grains de café dans de la crème froide pendant une nuit. Filtrer. Ajouter le glucose, le miel et le beurre et porter à ébullition. Ajouter la couverture et homogénéiser.

Montage



Couverture
Ganache

Café et Miel

1315 g Ganache lait créole 49% au café torréfié et au miel

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

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 la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C.

Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

- CS58 Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 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

Café et Miel

Pralinés à couper

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

Café et Miel

Pralinés à couper



Numéro de recette : PR10034

Description : Pralinés à couper avec une fine ganache au lait et un arôme de café torréfié arrondi au miel

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	497
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2080
Prix de vente		Lipides	36.84 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	22.79 g
		Glucides	31.85 g
		dont sucre	28.25 g
		Protéines	5.07 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Grués de cacao, **crème**, sucre , beurre de cacaco, café 7%, sirop de glucose (glucose de blé), miel 4%, **crème en poudre, beurre, lait écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 27.05.2025

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