

Lapin Albino

Promotion de Pâques



QUANTITÉ RECETTE 3 tablettes de 50 g avec décor de Pâques

N° RECETTE

CS15268

Lapin en massepain Albino

- 140 g Massepain à modeler, Massepain, Blanche
- 25 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 25 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 25 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Pour les oreilles 3 x 10 g
Abaissier le massepain à 5 mm. Découper les oreilles à travers un film plastique à l'aide d'un emporte-pièce ogival de 6 cm de diamètre. Façonner à l'aide du côté opposé de l'emporte-pièce des rainures prononcées bien visibles.

Pour les joues 3 x 8 g
Abaissier le massepain à 5 mm. Découper les joues à travers un film plastique à l'aide d'une emporte-pièce en forme de goutte de 5 cm de diamètre. Façonner à l'aide du côté opposé de l'emporte-pièce deux rainures prononcées bien visibles par joue.

Pour le nez 3 x 5 g
Modeller le nez à la main en massepain rose.

Les yeux tricolores

D'abord dresser une goutte en couverture blanche Edelweiss et puis immédiatement dresser une goutte en couverture au lait et ensuite la pupille en couverture foncée afin que les couvertures s'amalgament.

Couverture à vaporiser blanche non tempérée

- 14 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 6 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Fondre la couverture à 48°C et la mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Vaporiser à environ 40°C. Utiliser sur les produits congelés.

Finition

Mouler le moule tablette avec de la couverture. Laisser complètement cristalliser et démouler. Brosser la tablette en couverture avec une brosse métallique afin d'obtenir une texture marquée. Décorer la surface en appliquant un colorant en poudre métallisé. Congeler les oreilles et les joues séparément. Pulvériser les pièces congelées avec de la couverture à pulvériser. Fixer les pièces sur la tablette en couverture façonnant le visage du lapin.

Lapin Albino

150 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

215 g Lapin en massepain Albino

20 g Couverture à vaporiser blanche non tempérée

Matériel promotionnel Felchlin

Moule tablette 50 g, pour 3 tablettes 275 x 135 x 24mm / 3 x 120 x 75 x 5 mm

3 g candurin bronze

Lapin Albino

Promotion de Pâques

PRODUITS FELCHLIN

CR29	Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
KK06	Massepain à modeler, Massepain, Blanche
VO65	Moule tablette 50 g, pour 3 tablettes 275 x 135 x 24mm / 3 x 120 x 75 x 5 mm

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

Lapin Albino

Promotion de Pâques

Matériel promotionnel Felchlin



VO65 Moule tablette 50 g, moule pour 3 tablettes

Format 275 x 135 x 24 mm

Lapin Albino

Promotion de Pâques



Numéro de recette : CS15268

Description : Massepain savoureux recouvert d'une fine couche en couverture pulvérisée sur une tablette couverture grand cru

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	60 jours	Kilo calorie (kcal)	533
Jours de vente	30 jours	Kilo joule (kJ)	2232
Prix de vente		Lipides	33.04 g
Unité de vente	1 tablette	dont acides gras saturés	17.09 g
		Glucides	50.2 g
		dont sucre	47.06 g
		Protéines	6.31 g
		Sel	0.05 g

Composition :

Sucre, grués de cacao, beurre de cacao, **amandes**, **lait entier en poudre**, humectant (invertase), **lait écrémé en poudre**, sirop de glucose, eau, support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (oxyde de fer), **crème en poudre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, extrait de vanille

État 04.07.2023

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