

Chocolat au nougat

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadres en silicone de 300 x 300 x 15 mm

N° RECETTE PR30201

Nougat au chocolat

- 90 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 350 g miel
- 60 g eau
- 190 g sucre
- 75 g sirop de glucose DE 41-46
- 420 g Felcor extra-bitter 73%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 320 g amandes émondées,
entières grillées
- 130 g pistaches non salées,
émondées

Battre le blanc d'oeuf en neige. Chauffer le miel à 120°C et incorporer à vitesse moyenne au blanc en neige. Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 150°C et ajouter à la meringue au miel. Monter à vitesse moyenne. Fondre la couverture à 45 - 50°C et ajouter à la masse en remuant à la main à l'aide d'une spatule. Ajouter les amandes et pistaches tièdes.

Montage



Couverture
Nougat

Chocolat au nougat

- 1600 g Nougat au chocolat
- 900 g Felcor extra-bitter 73%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm
- 3 pièce Cadre Quadro blanc en
silicone, 5 mm
- 2 pièce Feuille Backflon,
individuelle, 365 x 365 mm

Finition

Remplir le Nougat sur une feuille Backflon dans un cadre en silicone de 15 mm de hauteur, lisser. Recouvrir d'une deuxième feuille Backflon. Laisser prendre à 17 - 20°C. Découper à la taille souhaitée et tremper ou masquer avec la couverture.

PRODUITS FELCHLIN

- CS61 Felcor extra-bitter 73%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- WR58 Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Chocolat au nougat

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

Chocolat au nougat

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR30201

Description : Bonbon chocolat noble extra-amère Felcor aux amandes et aux pistaches

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	20 jours	Kilo calorie (kcal)	494
Jours de vente	10 jours	Kilo joule (kJ)	2068
Prix de vente		Lipides	32.3 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	15.01 g
		Glucides	39.47 g
		dont sucre	35.12 g
		Protéines	8.33 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, miel, **amandes** 13%, **pistaches** 5%, beurre de cacao, **blancs d'oeuf**, sirop de glucose (glucose de blé), eau, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 14.04.2025

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