

Nougat Maracaibo 88%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



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

N° RECETTE PR10174

Nougat Montélimar Maracaibo 88%

- 90 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 375 g miel
- 60 g eau
- 185 g sucre
- 75 g sirop de glucose DE 41-46
- 370 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 320 g amandes émondées, entières
- 130 g pistaches non salées, épluchées

Battre le blanc d'œuf en neige. Chauffer le miel à 120°C et incorporer à vitesse moyenne au blanc en neige. Cuire l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 150°C et ajouter au meringage 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 torréfiées encore tièdes.

Montage



Nougat Maracaibo 88%

1600 g Nougat Montélimar Maracaibo 88%

900 g Maracaibo Clasificado 65%, 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

- CO88 Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, 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

Nougat Maracaibo 88%

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

Nougat Maracaibo 88%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10174

Description : Bonbon chocolat noble aux amandes et aux pistaches avec la couverture Grand Cru Maracaibo 88%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	20 jours	Kilo calorie (kcal)	494
Jours de vente	10 jours	Kilo joule (kJ)	2069
Prix de vente		Lipides	32.23 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	14.86 g
		Glucides	40.17 g
		dont sucre	36.02 g
		Protéines	8.05 g
		Sel	0.02 g

Composition :

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