

Pistache

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 169 pièces

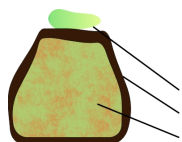
N° RECETTE PR10009

Massepain à la pistache avec Qroquant aux noisettes et Cointreau 40%vol.

1160 g Luebeck, Massepain, Cru
135 g pistaches finement hachées
210 g qroquant noisettes
90 g Cointreau 40%vol.

Mélanger le massepain avec les pistaches finement hachées, les qroquants noisettes et le Cointreau.

Montage



Pistache
Couverture foncée
Intérieur massepain pistache

Pistache

1595 g Massepain à la pistache avec Qroquant aux noisettes et Cointreau 40%vol.

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

100 g pistaches

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Etendre le massepain sur 12.5 mm et déposer dans un cadre quadro de 12.5 mm de haut. Couvrir l'abaisse avec la couverture tempérée et découper des carrés de 22.5 x 22.5 mm. Graver les carrés avec les doigts, poser sur une feuille et laisser reposer une nuit. Enrober les pralinés de couverture tempérée et mettre les pistaches.

Variante pistaches salées: Porter à ébullition 10 g d'eau avec 2 g de Fleur de sel. Mélanger avec 100 g de pistaches et sécher dans le four.

PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
KK05	Luebeck, Massepain, Cru
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Pistache

Grand Cru

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

Pistache

Grand Cru



Numéro de recette : PR10009

Description : Bonbon chocolat aux pistaches et massepain d'amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	498
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2083
Prix de vente		Lipides	32.08 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	7.85 g
		Glucides	36.74 g
		dont sucre	34.2 g
		Protéines	9.73 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Sucre, **amandes**, grué de cacao, **pistaches** 11%, eau, sirop de sucre inverti, Cointreau, **noisettes** 3%, beurre de cacao, sirop de glucose, conservateur (sorbate de potassium), **malt d'orge**, vanille

État 17.03.2025

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