

# Recettes de base de gianduja



QUANTITÉ RECETTE	13	Recettes de base	N° RECETTE	GI10012
------------------	----	------------------	------------	---------

## Fina Noble Piemontese 60%, au lait

500 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Masse Praliné Noisette  
250 g Maracaibo Criolait 38%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo tempérée

Mélanger la masse de base Fina Noble Piemontese 60% et la couverture Maracaibo Criolait 38% tempérée en une masse bien lisse.

## Fina Noble Piemontese 60%, foncé

500 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Masse Praliné Noisette  
200 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo tempérée

Mélanger la masse de base Fina Noble Piemontese 60% et la couverture Maracaibo Clasificado 65% tempérée en une masse bien lisse.

## Fina Noble Valencia 60%, au lait

1000 g Fina Noble Valencia 60%,  
Masse Praliné Amande  
500 g Maracaibo Criolait 38%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo tempérée

Mélanger la masse de base Fina Noble Valencia 60% et la couverture Maracaibo Criolait 38% tempérée en une masse bien lisse.

## Fina Noble Valencia 60%, foncé

1000 g Fina Noble Valencia 60%,  
Masse Praliné Amande  
400 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo tempérée

Mélanger la masse de base Fina Noble Valencia 60% et la couverture Maracaibo Clasificado 65% tempérée en une masse bien lisse.

## Fina Noble Mocca

500 g Fina Noble Valencia 60%,  
Masse Praliné Amande  
160 g Maracaibo Criolait 38%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo tempérée  
80 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo tempérée  
30 g Gusto Ricco, Pâte au café

Mélanger la masse de base Fina Noble Valencia 60% et les couvertures tempérées Maracaibo Criolait 38%, Maracaibo Clasificado 65% et la pâte mocca Gusto Ricco en une masse bien lisse.

## Fina Noble amande-coco

500 g Fina Noble Valencia 60%,  
Masse Praliné Amande  
275 g Edelweiss 36%, Chocolat  
blanc de couverture, Rondo  
tempérée  
100 g noix de coco râpée

Mélanger la masse de base Fina Noble Valencia 60%, la couverture Edelweiss 36% tempérée et la noix de coco râpée en une masse bien lisse.

## Rustica Noble Piemontese 60%, au lait

1000 g Rustica Noble Piemontese  
60%, Masse Praliné Noisette  
500 g Maracaibo Criolait 38%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo tempérée

Mélanger la masse de base Rustica Noble Piemontese 60% et la couverture Maracaibo Criolait 38% tempérée en une masse bien lisse.

## Rustica Noble Piemontese 60%, foncé

1000 g Rustica Noble Piemontese  
60%, Masse Praliné Noisette  
400 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo tempérée

Mélanger la masse de base Rustica Noble Piemontese 60% et la couverture Maracaibo Clasificado 65% tempérée en une masse bien lisse.

# Recettes de base de gianduja

## Gianduja lait Rustica Noble Valencia

- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Lisser la masse de base gianduja Rustica Noble Valencia 60% avec la couverture tempérée Maracaibo Criolait 38%.

## Rustica Noble Valencia 60%, foncé

- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 400 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo tempérée

Mélanger la masse de base Rustica Noble Valencia 60% et la couverture Maracaibo Clasificado 65% tempérée en une masse bien lisse.

## Rustica Noble Montélimar

- 500 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 250 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo tempérée
- 80 g Nougat Montélimar Nibs, Nougat aux amandes et au miel

Mélanger la masse de base Rustica Noble Valencia 60%, la couverture Maracaibo Criolait 38% tempérée et les Nibs de nougat Montélimar en une masse bien lisse.

## Rustica Noble amandes-pistaches

- 500 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 300 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 240 g pistaches râpées très fin

Mélanger la masse de base Rustica Noble Valencia 60%, la couverture Edelweiss 36% tempérée et les pistaches très finement râpées en une masse bien lisse.

## Fina Noble Pistacia Vera

- 500 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 250 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 60 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache

Mélanger la masse de base Fina Noble Valencia 60%, la couverture Maracaibo Criolait 38% tempérée et la masse aux pistaches Pistacia Vera en une masse bien lisse.

## Recettes de base de gianduja

**750 g Fina Noble Piemontese 60%, au lait**

**700 g Fina Noble Piemontese 60%, foncé**

**1500 g Fina Noble Valencia 60%, au lait**

**1400 g Fina Noble Valencia 60%, foncé**

**770 g Fina Noble Mocca**

**875 g Fina Noble amande-coco**

**750 g Rustica Noble Piemontese 60%, au lait**

**700 g Rustica Noble Piemontese 60%, foncé**

**1500 g Gianduja lait Rustica Noble Valencia**

**700 g Rustica Noble Valencia 60%, foncé**

**830 g Rustica Noble Montélimar**

**1040 g Rustica Noble amandes-pistaches**

**810 g Fina Noble Pistacia Vera**

## PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
FE70	Gusto Ricco, Pâte au café
HA02	Nougat Montélimar Nibs, Nougat aux amandes et au miel

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