

Thé vert Pavé

avec Dominicana Blanc 36% Bio



QUANTITÉ RECETTE	400	pièces	N° RECETTE	PR10898
------------------	-----	--------	------------	---------

Gianduja blanc Amande Dominicana 36% 2:1

400 g Fina Noble Valencia 60%,
Masse Praliné Amande
200 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Chocolat blanc de
couverture, Rondo

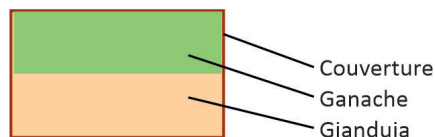
Tempérer la couverture et bien mélanger
tous les ingrédients.

Ganache blanche Dominicana Blanc 36% avec thé de jade et matcha, whisky 40% vol.

180 g eau
6 g thé oolong
12 g thé matcha poudre
100 g sucre inverti
50 g sirop de glucose, Liquiss
25 g beurre
601 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Chocolat blanc de
couverture, Rondo
75 g Cacaobutter Bio, Beurre de
cacao, Rapée
65 g Whisky 40%vol. japonais

Faites chauffer l'eau à environ 60°C et infuser le thé Oolong pendant 3 - 4 minutes. Filtrer et peser 150 g de l'infusion liquide. Ajouter la poudre de thé matcha au thé, ainsi que le sucre inverti, le glucose et le beurre. Chauffer à environ 65 - 70°C et ajouter progressivement par portions à la couverture et au beurre de cacao. Ajouter le whisky par portions. Lorsque la ganache est à 32 - 34°C, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



Thé vert Pavé

600 g Gianduja blanc Amande
Dominicana 36% 2:1

1115 g Ganache blanche
Dominicana Blanc 36% avec
thé de jade et matcha,
whisky 40%vol.

900 g Costa Rica 70%-72h,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

2 pièce Cadre Quadro blanc en
silicone, 5 mm

1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm

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

Finition

Verser le Gianduja blanc dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm et de 5 mm de hauteur. Poser un autre cadre Quadro de 5 mm sur le gianduja, verser dessus la ganache et étaler à niveau. Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare de 15 x 15 mm et d'enrober avec la couverture. Décorer selon les besoins.

Conserver à une température de
15 à 16 °C et à un taux d'humidité
de 60%.

Thé vert Pavé

avec Dominicana Blanc 36% Bio

PRODUITS FELCHLIN

CO27	Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Thé vert Pavé

avec Dominicana Blanc 36% Bio

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

Thé vert Pavé

avec Dominicana Blanc 36% Bio



Numéro de recette : PR10898

Description : Ganache au thé vert japonais sur un gianduja amande fin

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	532
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2225
Prix de vente		Lipides	37.73 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.26 g
		Glucides	34.4 g
		dont sucre	35.05 g
		Protéines	6.25 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Grués de cacao, beurre de cacao, sucre, sucre brut de canne, **amandes**, eau, **lait entier en poudre**, sucre inverti, Whisky (eau-de-vie de grains) 2%, sirop de glucose (glucose de blé), **beurre**, thé vert matcha 0.5%, thé vert Oolong, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 10.06.2024

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