

Mia gianduja noisette

Gianduja Intenso Lait Noisettes & Criolait 38%



QUANTITÉ RECETTE 22 moules Mia de 4 pièces

N° RECETTE CS15349

Gianduja Intenso Lait Noisettes et Criolait 38%

1000 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
1000 g Gianduja M Intenso
Hazelnut, Gianduia noisette,
Bloc

Bien mélanger la couverture tempérée et
le gianduja tempéré (27°C), mélanger
pendant 1 minute au batteur avec la
feuille, utiliser à 28°C.

Montage



Couverture blanche et foncée
Gianduja

Mia gianduja noisette

**2000 g Gianduja Intenso Lait
Noisettes et Criolait 38%**

**200 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**

**150 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo**

**150 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo**

Matériel promotionnel Felchlin

22 pièce Moule lapin Mia

**88 pièce Sachet cellophane lapins
nains, Sac à fond croisé**

1 pièce Ruban satin brun

Finition

Maquiller les lapins avec de la couverture
noire et blanche, laisser tirer.

Badigeonner une fois le moule à lapin
avec de la couverture tempérée à l'aide
d'un pinceau. Laisser tirer env. 15
minutes, mouler avec le gianduja et
laisser tirer au frigo env. 10 minutes.
Laisser revenir à température ambiante.
Étendre de la couverture tempérée pour
la base, placer le moule à lapin dessus et
laisser durcir. Laisser le cristalliser au
réfrigérateur pendant environ 20 minutes
avant de démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduia noisette, Bloc
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
VO67	Moule lapin Mia
WB38	Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé
WM82	Ruban satin brun

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

Mia gianduja noisette

Gianduja Intenso Lait Noisettes & Criolait 38%

Matériel promotionnel Felchlin



VO67 Moule lapin Mia

Moule double de 4 pièces
Sujet H 53 x B 50 x T 37 mm



WB38 Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé

Format 80 x 130 x 45 mm



WM82 Ruban satin brun

Format 6 mm x 25 m

Mia gianduja noisette

Gianduja Intenso Lait Noisettes & Criolait 38%



Numéro de recette : CS15349

Description : Le lapin de Pâques Mia avec un gianduja et la couverture Criolait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	588
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2461
Prix de vente		Lipides	41.8 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	20.59 g
		Glucides	42.34 g
		dont sucre	40.5 g
		Protéines	9.12 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre, noisettes 14%**, grué de cacao, **lait écrémé en poudre, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), vanille, extrait de vanille

État 18.11.2025

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