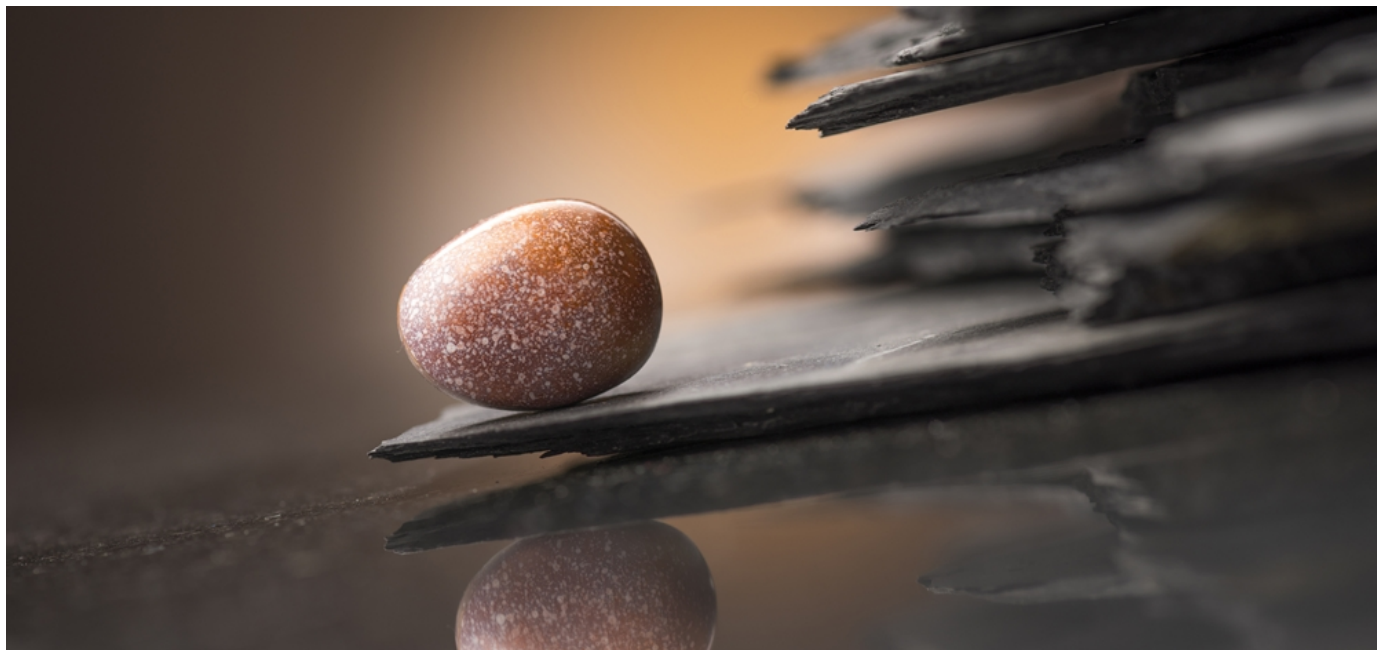


Stone à la mangue

Promotion Osa



QUANTITÉ RECETTE 10 moules Stone de 21 pièces

N° RECETTE PR10253

Moulage Stone Mango

- 5 g Masse de confiseur blanche_Cuszczo white, Beurre de cacao avec colorant
- 20 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g candurin bronze
- 630 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Gicler le moule Stone avec de la masse de confiseur blanche tempérée. Pulvériser avec du Candurin bronze et avec les masses de confiseur jaune et rouge tempérées. Mouler en couverture Opus Lait Sélection 38% tempérée, laisser cristalliser. Réfrigérer pendant 10 minutes environ. Porter de nouveau à température ambiante.

Rustica Noble Valencia 60% Gianduja

- 500 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 250 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Bien mélanger le gianduja Rustica Noble Valencia 60% et la couverture au lait Opus Lait Sélection 38% tempérée

Montage



Couverture-Mantel Milch
Mandel-Gianduja
Mangonosa

Stone à la mangue

665 g Moulage Stone Mango
840 g Mangonosa, Intérieur
mangue fruit de la passion
750 g Rustica Noble Valencia 60%
Gianduja

Matériel promotionnel Felchlin

Moule praliné Stone 10g,
3 empreintes pour 21 pc

Finition

Monter l'intérieur Mangonosa simplement en une masse crémeuse à 28 - 30°C. Dresser 4 g par parliné. Dresser 3.5 g de gianduja aux amandes au-dessus de l'intérieur Mangonosa. Réfrigérer pendant 10 minutes environ. Porter de nouveau à température ambiante.

PRODUITS FELCHLIN

- CF88 Masse de confiseur blanche_Cuszczo white, Beurre de cacao avec colorant
- CF94 Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
- CF97 Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- CO22 Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- DC54 Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- DC77 Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
- VO61 Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc

Stone à la mangue

Promotion Osa

Matériel promotionnel Felchlin



VO61 Moule Stone 10g

pour 21 pièces
Format 275 x 135 x 24 mm
en trois parties avec des aimants

Stone à la mangue

Promotion Osa



Numéro de recette : PR10253

Description : Gianduja aux amandes rustique avec un intérieur fruitée à la mangue et à la couverture Grand Cru au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	592
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2475
Prix de vente		Lipides	41.73 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.39 g
		Glucides	45.79 g
		dont sucre	42.61 g
		Protéines	6.75 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Sucre, **amandes 13%**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, huile de coco, huile de tournesol, grués de cacao, maltodextrine, **lactose**, poudre de mangue 2%, poudre de fruit de passion, beurre d'illipe, beurre de karité, masse de confiseur (beurre de cacao, colorants (tartrazine, jaune orangé S)), masse de confiseur (beurre de cacao, colorant (rouge allura AC)), support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (oxyde de fer), émulsifiant (lécithine de soja), émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel, carbonate de calcium, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acide citrique, colorants

Stone à la mangue

Promotion Osa

État

07.03.2022