

Dubai Chocolat avec Pistachiosa

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 4 pièces de 180 x 85 x 15 mm

N° RECETTE CS15251

Intérieur pistache

- 210 g Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
- 210 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 140 g Pâte à kunafa

Chauffer l'OSA à 28°C, ajouter la masse pralinée et bien mélanger. Mélanger la pâte à Kunafa cuite avec l'intérieur.

Pâte à kunafa

- 110 g pâte à kunafa
- 30 g beurre

Mélanger la pâte avec le beurre fondu. Etaler sans serrer sur une plaque et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Température de cuisson: 180°C

Temps de cuisson: env. 20 minutes

Mélanger la pâte à Kunafa cuite avec l'intérieur.

Dubai Chocolat avec Pistachiosa

560 g Intérieur pistache

40 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

3 g Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant

40 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

3 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

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

Moulage

Mélanger la couverture blanche tempérée et la masse confiseur jaune et faire quelques éclaboussures, faire de même avec la masse confiseur verte. Mouler avec la couverture lait tempérée, laisser cristalliser à température ambiante.

Finition

Remplir 140 g par moule. Laisser durcir au moins 4 heures et fermer avec de la couverture tempérée. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 à 30 minutes avant de les démouler avec précaution.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CF94 | Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant |
| CF95 | Masse de confiseur verte foncée, Beurre de cacao avec colorant |
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| CS84 | Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo |
| DC53 | Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme |
| DC78 | Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande |

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

Montage



- Couverture colorée
- Couverture
- Intérieur

Dubai Choclat avec Pistachiosa

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : CS15251

Description : Intérieur croustillante à la pistache enrobé de couverture lait fine Maracaibo 38%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	565
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2366
Prix de vente		Lipides	38.37 g
Unité de vente	1 pièce de 250 g	dont acides gras saturés	18.62 g
		Glucides	44.95 g
		dont sucre	37.7 g
		Protéines	8.32 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, amandes, pâte à kunafa (farine de blé, eau, amidon de blé, sel, émulsifiant (lécithine de soja), huile de tournesol, vinaigre), lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, grués de cacao, huile de palmiste hydrogénée, pistaches, beurre, crème en poudre, huile de tournesol, graisse de coco hydrogénée, émulsifiant (lécithine de soja), arôme, couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), couleurs (tartrazine, jaune orangé S), extrait d'ortie, vanille, extrait de vanille, colorant (carotène)

État 28.01.2025

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