

Deux frères

Grand Cru



QUANTITÉ RECETTE 400 pièces / 2 cadre Quadro

N° RECETTE

PR10003

Gianduja Rustica Noble Piemontese

800 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
360 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

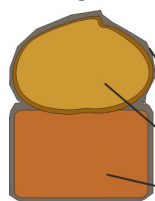
Mélanger la gianduja Rustica Noble avec tempérer la couverture.

Noisettes caramélisées

300 g sucre
75 g eau
900 g noisettes entières, grillées
30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Cuire le sucre et l'eau, ajouter les noisettes, rôti jusqu'à ce que le sucre soit doré, ajouter le beurre de cacao. Verser les noisettes sur un marbre, les séparer immédiatement et laisser refroidir puis conserver fermé à l'abri de l'air.

Montage



Couverture foncée
Noisette caramélisée
Gianduja

Deux frères

1160 g Gianduja Rustica Noble Piemontese

1305 g Noisettes caramélisées

1200 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

2 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

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

Gianduja noisette

Verser 550 g de gianduja dans un cadre quadro de 300 x 300 et 5 mm de hauteur et laisser reposer. Couper des pièces de 15 x 30 mm à l'aide d'une machine à couper. Poser deux noisettes.

Finition

Enrober les pralinés de couverture.

Pour Trois frères couper des pièces de 15 x 37.5 mm et poser trois noisettes.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 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

Deux frères

Grand Cru

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

Deux frères

Grand Cru



Numéro de recette : PR10003

Description : Bonbon chocolat au gianduja et aux noisettes caramélisées

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	575
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2407
Prix de vente		Lipides	42.86 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.95 g
		Glucides	35.75 g
		dont sucre	31.55 g
		Protéines	7.79 g
		Sel	0 g

Composition :

Noisettes 38%, sucre, grués de cacao, beurre de cacao, eau, vanille

État 29.10.2024

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