

Gianduja Intenso lait au caramel

en moules Duetto



QUANTITÉ RECETTE 1 moule Duetto de 21 pièces

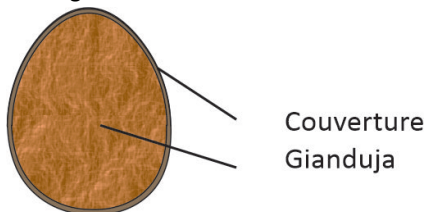
N° RECETTE CS15288

Gianduja Amande Intenso Caramelosa avec caramellis

- 200 g Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- 200 g Caramelosa, Intérieur caramel
- 40 g Caramellis, Granulé de caramel au beurre

Tempérer le Gianduja à 28°C. Tempérer le Osa à 28°C. Mélanger ensemble au batteur muni d'une feuille pendant 1 minute en première vitesse. Ajouter le Caramellis et utiliser.

Montage



Gianduja Intenso lait au caramel

- 170 g Sambirano 40%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 440 g Gianduja Amande Intenso Caramelosa avec caramellis

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Moule Duetto
- 4 pièce Emballage Duetto

Moulage

Mouler avec de la couverture et laisser prendre à température ambiante, puis refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

Finition

Remplir à ras les deux parties du moule avec le Gianduja. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Dresser une petite goutte de Gianduja par moule et assembler les moules. Laisser de nouveau cristalliser au réfrigérateur et démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- CP74 Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- CU29 Sambirano 40%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- DK28 Caramelosa, Intérieur caramel
- HA50 Caramellis, Granulé de caramel au beurre
- VO72 Moule Duetto
- WB04 Emballage Duetto

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

Gianduja Intenso lait au caramel

en moules Duetto

Matériel promotionnel Felchlin



VO72 Moule Duetto

Moule double de 21 pièces
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Emballage Duetto

Boîte carton avec couvercle transparent
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Gianduja Intenso lait au caramel

en moules Duetto



Numéro de recette : CS15288

Description : Petit œuf crémeux caramel au caramel croquant, à teneur en sucre réduite

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	590
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2469
Prix de vente		Lipides	41.53 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.62 g
		Glucides	45.29 g
		dont sucre	43.55 g
		Protéines	7.63 g
		Sel	0.35 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **amandes**, **lait entier en poudre**, graisse de coco, **lait en poudre**, huile de tournesol, masse de cacao, beurre concentré, **poudre de lactosérum**, beurre de karité, beurre d'illipe, **lait écrémé en poudre**, **beurre**, maltodextrine, caramel, fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de tournesol), **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme de caramel naturel, sel alimentaire, vanille

État 18.03.2024

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