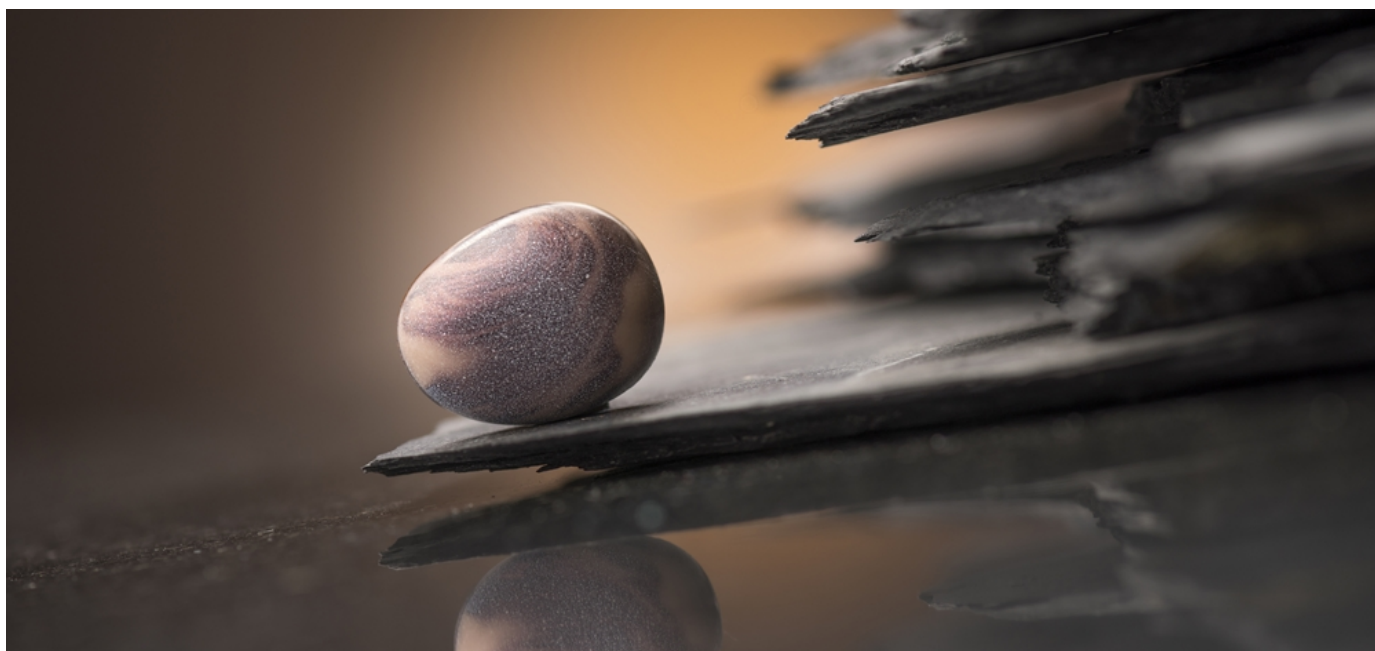


Stone à la framboise

Promotion Osa



QUANTITÉ RECETTE	10	moules Stone de 21 pièces	N° RECETTE	PR10252
------------------	----	---------------------------	------------	---------

Moulage Stone framboise

- 5 g Masse de confiseur rouge, Beurre de cacao avec colorant
- 5 g Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
- 50 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- 630 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

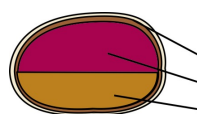
Gicler le moule Stone avec les masses de confiseur de façon décorative, étaler avec de la couverture Opus Blanc Sélection 35% tempérée. Mouler en couverture Grenada 65% tempérée, laisser cristalliser. Réfrigérer 10 minutes environ. Porter de nouveau à température ambiante.

Gianduja Rustica Noble Piemontese 60% lait

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

Bien mélanger le gianduja Rustica Noble Piemontese 60% et la couverture Opus Lait Sélection 38%.

Montage



Enrobage couverture
Intérieur Frambonosa
Gianduja lait aux noisettes

Stone à la framboise

690 g Moulage Stone framboise

840 g Frambonosa, Intérieur framboise

750 g Gianduja Rustica Noble Piemontese 60% lait

Matériel promotionnel Felchlin

**Moule praliné Stone 10g,
3 empreintes pour 21 pc**

Finition

Monter le Frambonosa simplement en une masse crémeuse à 28-30°C. Dresser 4 g par praliné. Dresser 3,5 g par moule du gianduja aux noisettes au-dessus de l'intérieur au Frambonosa. Réfrigérer durant 10 minutes environ. Porter de nouveau à température ambiante. Obturer le praliné avec de la couverture foncée. Réfrigérer pendant 20 minutes environ, démouler.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CF88 | Masse de confiseur blanche_Cuszco white, 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 |
| CO35 | Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo |
| CR44 | Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette |
| DC76 | Frambonosa, Intérieur framboise |
| VO61 | Moule praliné Stone 10g, 3 empreintes pour 21 pc |

Stone à la framboise

Promotion Osa

Matériel promotionnel Felchlin



VO61 Mouse Stone 10g

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

Stone à la framboise

Promotion Osa



Numéro de recette : PR10252

Description : Gianduja aux amandes rustique avec un intérieur fruité aux framboises et à la couverture Grand Cru foncée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	591
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2474
Prix de vente		Lipides	42.21 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.24 g
		Glucides	46.17 g
		dont sucre	38.8 g
		Protéines	4.67 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **noisettes 13%**, beurre de cacao, graisse de coco, huile de tournesol, **lait entier en poudre**, maltodextrine, **lactose**, poudre de framboise 2%, beurre de karité, beurre d'illipe, masse de confiseur (beurre de cacao, colorant (rouge allura AC)), **émulsifiant (lécithine de soja)**, concentré de betterave, arôme, émulsifiant (lécithine de tournesol), carbonate de calcium, vanille, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acide citrique

Stone à la framboise

Promotion Osa

État

07.03.2022