

# Pistache Ganache

## Pralines & Chocolates



QUANTITÉ RECETTE 130 pièces

N° RECETTE PR30043

### Ganache pistache

- 400 g crème 35%
- 30 g beurre
- 35 g dextrose en poudre
- 35 g glucose atomisée DE40
- 35 g sorbitol en poudre
- 250 g Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 380 g Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 50 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 100 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache

Porter à ébullition la crème, le beurre, le dextrose, le glucose sec et le sorbitol en poudre. Dissoudre la couverture à 35°C. Ajouter le liquide chaud petit à petit à la couverture. Ajouter le beurre de cacao et la pistacia vera et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeur.

### Pistache Ganache

- 1315 g *Ganache pistache*
- 150 g *Cacao Nibs Qroqant, granulé de cacao torréfié caramélisé*
- 600 g *Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo*
- 5 g *candurin argent*

### Matériel promotionnel Felchlin

- Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm*
- Cadre Quadro vert, 5 mm*
- Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm*

### Finition

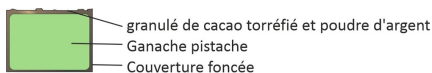
Verser la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, mettre au réfrigérateur pendant 10 minutes. Laisser cristalliser pendant la nuit à 16°C avec de la couverture tempérée et couper à la harpe 30 x 22.5 mm. Vaporiser de couverture et saupoudrer de nibs de cacao. Tamponner avec de la couverture foncée et faire ressortir très légèrement les structures avec de la poudre d'argent.

### PRODUITS FELCHLIN

- CA19 Cacao Nibs Qroqant, granulé de cacao torréfié caramélisé
- CR18 Sao Palme 36%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CR19 Sao Palme 60%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- DF18 Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 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

### Montage



# Pistache Ganache

## Pralines & Chocolates

### 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

# Pistache Ganache

Pralines & Chocolates



**Numéro de recette :** PR30043

**Description :** Ganache rafraîchissante à la pistache faite avec notre Pistacia Vera aromatique et enrobée d'un enrobage sombre et croquant fait avec notre Sao Palme 60% de couverture et notre Ghana Nibs Qroqant

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	516
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2160
Prix de vente		Lipides	38.06 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.95 g
		Glucides	36.02 g
		dont sucre	31.29 g
		Protéines	5.16 g
		Sel	0.04 g

## **Composition :**

Grués de cacao, sucre, **crème**, beurre de cacao, **pistaches 4%**, dextrose, glucose atomisée, humectant (sorbitol), **beurre**, **lait partiellement écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **glucose blé**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, support couleur (silicate aluminopotassique), colorant (dioxyde de titane), arôme, eau, vanille

État 08.11.2022

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