

Lapinou Mia croquant aux noisettes

avec Bionda 36%



QUANTITÉ RECETTE 22 moules Mia de 4 pièces

N° RECETTE CS15321

Gianduja blanc noisette Rustica Bionda 36% 2:3

1500 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo

1000 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

Mélangez bien la couverture tempérée et la masse de base Gianduja Rustica Noble tempérée, remuer pendant 1 minute au batteur avec la feuille.

Montage



Couverture blanche et foncée
Gianduja blanc noisette Rustica Bionda 36% 2:3
Bionda 36%

Lapinou Mia croquant aux noisettes

2500 g Gianduja blanc noisette Rustica Bionda 36% 2:3

200 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo

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

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

Matériel promotionnel Felchlin

Moule lapin Mia

Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé

Ruban satin brun

Finition

Maquiller les lapins avec de la couverture foncée et blanche, laisser tirer. Couler le gianduja directement dans le moule Mia, laisser tirer et mettre à cristalliser environ 10 minutes au frigo. Remettre à température ambiante. Pour le fond, étaler de la couverture Bionda tempérée sur une feuille et presser le moule par dessus. Laisser cristalliser au frigo 20 minutes puis démouler.

PRODUITS FELCHLIN

CO49	Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
VO67	Moule lapin Mia
WB38	Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé
WM82	Ruban satin brun

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

Lapinou Mia croquant aux noisettes

avec Bionda 36%

Matériel promotionnel Felchlin



VO67 Moule lapin Mia

Moule double de 4 pièces
Sujet H 53 x B 50 x T 37 mm



WM82 Ruban satin brun

Format 6 mm x 25 m



WB38 Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé

Format 80 x 130 x 45 mm

Lapinou Mia croquant aux noisettes

avec Bionda 36%



Numéro de recette : CS15321

Description : Petit lapin de Pâques Mia avec la couverture Bionda 36% et le gianduja croquant aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	603
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2522
Prix de vente		Lipides	43.12 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	19.52 g
		Glucides	47.16 g
		dont sucre	42.73 g
		Protéines	5.29 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **noisettes 20%**, **poudre de lait entier**, graisse butyrique, **petit-lait en poudre**, grués de cacao, maltodextrine, **poudre de lait écrémé**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, caramel, extrait de vanille, vanille

État 14.03.2023

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