

# Gianduja Noël Cookie

Specialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 14 pièces

N° RECETTE CS15333

## Pâte brisée

- 100 g sucre glace
- 200 g beurre
- 300 g farine blanche type 400
- 1 g sel
- 20 g jaune d'œuf frais

Mélanger la farine, le sucre glace, le jaune d'œuf, le sel et le beurre pour obtenir une pâte et laisser-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

## Amandes caramélisées

- 100 g amandes émondées, entières
- 50 g sucre
- 20 g eau
- 1 g cannelle moulue
- 0.5 g cardamome moulue

Cuire le sucre et l'eau, ajouter les amandes, rôtir jusqu'à ce que le sucre soit doré, ajouter la cannelle et la cardamome. Verser les amandes sur un marbre, les séparer immédiatement et laisser refroidir puis conserver fermé à l'abri de l'air.

## Montage



## Gianduja Noël Cookie

- 600 g Pâte brisée
- 170 g Amandes caramélisées
- 600 g Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- 600 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

## Pâte brisée

Étendre à 1.5 mm et découper avec un emporte-pièce en forme d'étoile de 7 cm. Découper également des flocons de neige. Cuire au four à 160°C pendant 8 - 9 min.

## Gianduja

Ramollir avec un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé, en incorporant les amandes caramélisées et hachées. Étendre à 8 mm et découper à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile de 7 cm.

## Finition

Prendre l'étoile gianduja et la placer entre 2 étoiles cuites. Chablonner avec de couverture tempérée et décorer avec un flocon de neige.

## PRODUITS FELCHLIN

- CP74 Gianduja M Intenso, Gianduja amande, Bloc
- CR44 Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

# Gianduja Noël Cookie

Specialités chocolatées



**Numéro de recette :** CS15333

**Description :** Une variante de sandwich avec du gianduja croustillant de Noël enrobé d'une fine couverture

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	540
Jours de vente	21 jours	Kilo joule (kJ)	2261
Prix de vente		Lipides	36.97 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	17.63 g
		Glucides	40.42 g
		dont sucre	28.28 g
		Protéines	9.19 g
		Sel	0.12 g

## Composition :

Sucre, grûés de cacao, **amandes 16%**, **farine blanche**, **beurre**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, eau, **jaune d'oeuf**, cannelle, sel alimentaire, **émulsifiant (lécithine de soja)**, cardamome, vanille

État 05.09.2022

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