

Nougat Maracaibo 88%

Pralinés & chocolats



QUANTITÉ RECETTE 3 cadres en silicone de 300 x 300 x 10 mm

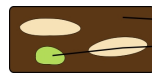
N° RECETTE PR10174

Nougat Montélimar Maracaibo 88%

- 90 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 375 g miel
- 60 g eau
- 188 g sucre
- 75 g sirop de glucose 44/45
- 367 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 318 g amandes émondées, entières
- 132 g pistaches non salées, épluchées

Battre le blanc d'œuf en neige. Chauffer le miel à 120°C et incorporer à vitesse moyenne au blanc en neige. Cuire l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 150°C et ajouter au meringage au miel. Monter à vitesse moyenne. Fondre la couverture à 45 - 50°C et ajouter à la masse en remuant à la main à l'aide d'une spatule. Ajouter les amandes et pistaches torréfiées encore tièdes.

Montage



Nougat à la Maracaibo 88%
Amandes entières émondées
Pistaches non salées

Nougat Maracaibo 88%

- 1600 g Nougat Montélimar Maracaibo 88%**
- 900 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

Matériel promotionnel Felchlin

- Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm**
- Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm**
- Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm**

Finition

Remplir le Nougat Montélimar sur une feuille Backflon dans un cadre en silicone de 10 mm de hauteur, lisser. Recouvrir d'une deuxième feuille Backflon. Laisser prendre à 17 - 20°C. Découper à la taille souhaitée et tremper ou masquer avec la couverture.

PRODUITS FELCHLIN

- CO88 Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- WR58 Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Nougat Maracaibo 88%

Pralinés & chocolats

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

Nougat Maracaibo 88%

Pralinés & chocolats



Numéro de recette : PR10174

Description : Bonbon chocolat noble aux amandes et aux pistaches avec la couverture Grand Cru Maracaibo 88%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	20 jours	Kilo calorie (kcal)	494
Jours de vente	10 jours	Kilo joule (kJ)	2069
Prix de vente		Lipides	32.16 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	14.82 g
		Glucides	40.27 g
		dont sucre	36.2 g
		Protéines	8.03 g
		Sel	0.02 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, miel, **amandes** 13%, beurre de cacao, **pistaches** 5%, **blancs d'oeuf**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, eau, vanille

État 13.03.2023

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