

Praliné Ganache Agvana Noir



Quantité recette 1 cadre Quadro à 100 pièces N° recette PR10415

Praliné Ganache Agvana Noir

- 1 pièce(s) Felchlin Plaque de base Quadro
- 2 pièce(s) Felchlin Cadre Quadro vert, 5mm
- 1 pièce(s) Felchlin Feuille Quadro
- 1 000 g Ganache Agvana Noir 60%
- 100 g Agvana noir 60% , pour recouvrir
- 350 g Agvana noir 60% pour enrober

1 450 g

Finition

1) Verser la ganache dans le cadre Quadro de 300 x 300 x 10 mm, lisser la surface et laisser reposer pendant une nuit à une température de 14 - 18 °C. Chablonner avec de la couverture tempérée, puis couper des carrés de 28 x 28 mm à l'aide de la guitare. Laisser sécher pendant 3 - 4 heures. Enrober de couverture tempérée et décorer individuellement.

Montage



1 — Ganache Agvana Noir 60%

GA10555

- 300 g Crème 35%
- 50 g Sorbitol liquide
- 50 g Sirop de glucose DE 41-46
- 70 g Beurre
- 30 g Felchlin Beurre de cacao
- 500 g Agvana noir 60%

1 000 g

Chauffer la crème, le sorbitol, le glucose, le beurre et le beurre de cacao à 85°C, puis laisser refroidir à 34°C. Ajouter la couverture tempérée. Mélanger jusqu'à obtenir une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser la ganache à l'aide d'un mixeur plongeant.

Produits Felchlin

- CS09 Agvana Noir 60%
- CS76 Beurre de cacao Bio Beurre de cacao Rapée
- VO07 Plaque de base Quadro
- VO08 Cadre Quadro vert, polycarbonate, 5mm
- WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pces

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

Felchlin
SWITZERLAND

Praliné Ganache Agvana Lait



Quantité recette1cadre Quadro à 100 pièces

N° recettePR10407

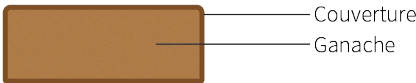
- Praliné Ganache Agvana Lait**
- 1 pièce(s) Felchlin Plaque de base Quadro
 - 2 pièce(s) Felchlin Cadre Quadro vert, 5mm
 - 1 pièce(s) Felchlin Feuille Quadro
 - 1 000 g Ganache Agvana Lait 38%
 - 100 g Felchlin Agvana lait 38% , pour recouvrir
 - 350 g Felchlin Agvana lait 38% pour enrober

1 450 g

Finition

1) Verser la ganache dans le cadre Quadro de 300 x 300 x 10 mm, lisser la surface et laisser reposer pendant une nuit à une température de 14 - 18 °C. Chablonner avec de la couverture tempérée, puis couper des carrés de 28 x 28 mm à l'aide de la guitare. Laisser sécher pendant 3 - 4 heures. Enrober de couverture tempérée et décorer individuellement.

Montage



- 1 — Ganache Agvana Lait 38%**
- # GA10554
- 270 g Crème 35%
 - 50 g Sorbitol liquide
 - 50 g Sirop de glucose DE 41-46
 - 40 g Beurre
 - 60 g Felchlin Beurre de cacao
 - 530 g Felchlin Agvana lait 38%

1 000 g

Chauffer la crème, le sorbitol, le glucose, le beurre et le beurre de cacao à 85°C, puis laisser refroidir à 34°C. Ajouter la couverture tempérée. Mélanger jusqu'à obtenir une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser la ganache à l'aide d'un mixeur plongeant.

Produits Felchlin	
CS08	Agvana Lait 38%
CS76	Beurre de cacao Bio Beurre de cacao Rapée
VO07	Plaque de base Quadro
VO08	Cadre Quadro vert, polycarbonate, 5mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pces

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

Praliné Ganache Agvana Blanc



Quantité recette1cadre Quadro à 100 pièces

N° recettePR10402

Praliné Ganache Agvana Blanc

- 1 pièce(s) Felchlin Plaque de base Quadro
- 2 pièce(s) Felchlin Cadre Quadro vert, 5mm
- 1 pièce(s) Felchlin Feuille Quadro
 - 1 000 g Ganache Agvana Blanc 34%
 - 100 g Felchlin Agvana blanc 34% , pour recouvrir
 - 350 g Felchlin Agvana blanc 34% pour enrober

1 450 g

Finition

1) Verser la ganache dans le cadre Quadro de 300 x 300 x 10 mm, lisser la surface et laisser reposer pendant une nuit à une température de 14 - 18 °C. Chablonner avec de la couverture tempérée, puis couper des carrés de 28 x 28 mm à l'aide de la guitare. Laisser sécher pendant 3 - 4 heures. Enrober de couverture tempérée et décorer individuellement.

Montage



1 — Ganache Agvana Blanc 34%

GA10553

- 230 g Crème 35%
- 50 g Sorbitol liquide
- 50 g Sirop de glucose DE 41-46
- 30 g Beurre
- 70 g Felchlin Beurre de cacao
- 570 g Felchlin Agvana blanc 34%

1 000 g

Chauffer la crème, le sorbitol, le glucose, le beurre et le beurre de cacao à 85°C, puis laisser refroidir à 34°C. Ajouter la couverture tempérée. Mélanger jusqu'à obtenir une masse élastique, brillante et homogène. Homogénéiser la ganache à l'aide d'un mixeur plongeant.

Produits Felchlin	
CS07	Agvana Blanc 34%
CS76	Beurre de cacao Bio Beurre de cacao Rapée
VO07	Plaque de base Quadro
VO08	Cadre Quadro vert, polycarbonate, 5mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pces

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