

Guimauve Mia

Bionda 36%



QUANTITÉ RECETTE 35 moules Mia de 4 pièces

N° RECETTE CS15319

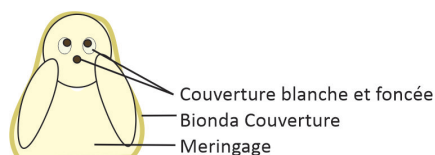
Meringage Koa jus fruit de cacao

- 200 g eau
- 150 g sirop de glucose DE 41-46
- 1.5 g pectine ruban jaune
- 336 g sucre
- 2.5 g acide tartrique 1:1
- 190 g Koa Cacao Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 30 g blanc d'œuf en poudre
- 50 g inuline HSI
- 40 g sorbitol liquide

Porter l'eau, le glucose, le sucre, la pectine et l'acide tartrique à 122°C. Mélanger une partie du sucre avec la pectine. Battre le jus fruit de cacao, les blancs d'œufs en poudre, l'inuline et le sorbitol en une meringage ferme. Doucement verser le sucre cuit dans la meringage en continuant de battre un instant. Placer la meringage dans un sac à dresser et laisser refroidir sur un marbre.

Fournisseur inuline:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 03 Direct Phone
ekaterina.ehm@imcd.ch
www.imcdgroup.com

Montage



Guimauve Mia

- 2200 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo**
- 500 g Meringage Koa jus fruit de cacao**
- 150 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo**
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

Matériel promotionnel Felchlin

- 35 pièce Moule lapin Mia**
- 1 pièce Ruban satin brun**
- 140 pièce Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé**

Finition

Maquiller les lapins avec de la couverture foncée et blanche, laisser tirer. Mouler 2 x le moule Mia avec la couverture Bionda. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Remplir directement 7 g de meringue par moule Mia. Étendre la couverture Bionda tempérée sur une feuille et poser le moule Mia sur la couverture. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

Attention

La meringage doit être préparée en utilisant toute la recette de base, sinon le mélange n'est pas facile à faire.

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
- HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 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

Guimauve Mia

Bionda 36%

Matériel promotionnel Felchlin



VO67 Moule lapin Mia

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



WB38 Sachet cellophane lapins nains, Sac à fond croisé

Format 80 x 130 x 45 mm



WM82 Ruban satin brun

Format 6 mm x 25 m

Guimauve Mia

Bionda 36%



Numéro de recette : CS15319

Description : Le lapin de Pâques Mia avec la couverture Bionda et sa guimauve Koa

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	543
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2272
Prix de vente		Lipides	36.37 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	21.89 g
		Glucides	49.37 g
		dont sucre	45.7 g
		Protéines	3.92 g
		Sel	0.24 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **poudre de lait entier**, graisse butyrique, **petit-lait en poudre**, eau, jus de fruit de cacao 3%, grués de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), maltodextrine, **poudre de lait écrémé**, inuline, humectant (sorbitol), **blancs d'oeuf en poudre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, caramel, acidifiant (acide tartrique (L+)), agent gélifiant (pectine), extrait de vanille, vanille

État 27.10.2025

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