

Chocolat Fudge Cookie praliné & pécan

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE KF60025

Pâte cookie Chocolate Fudge

- 120 g beurre
- 230 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
- 90 g Muscovado sucre clair
- 4 g fleur de sel
- 120 g sucre
- 120 g oeufs frais
- 70 g farine blanche type 400 ou
type 420
- 6 g poudre à lever
- 10 g Cacao powder 20-22%, cacao
en poudre
- 230 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g

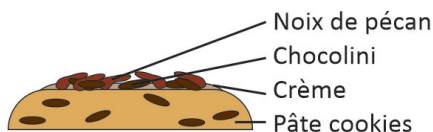
Faire fondre ensemble le beurre, la couverture et la fleur de sel. Batta les œufs et le sucre, les mélanger ensemble. Ajouter le sucre Muscovado. Tamiser la farine, la levure chimique et la poudre de cacao et incorporer les Chocolinis. Mettre la pâte au frais.

Crème pralinée piémontaise

- 800 g Rustica Noble Piemontese
60%, Masse Praliné Noisette
- 200 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Mélanger la base de gianduja avec la couverture tempérée dans le bol du batteur pendant 1 minute et poursuivre le traitement immédiatement.

Montage



Chocolat Fudge Cookie praliné & pécan

- 1050 g Pâte cookie Chocolate Fudge**
- 75 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g**
- 150 g Crème pralinée piémontaise**
- 75 g noix de pécan**

Matériel promotionnel Felchlin

- 15 pièce Emballage Cookie brun,
40g/m2, 120 x 75 x 24mm**
- 1 pièce Silform Ø 102 mm, 600 x 400
x 20 mm**

Pâte cookie

Étendre sur 10 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce 9 cm de Ø (Poids environ 70 g) poser dans des nattes Silform et cuire.

Température de cuisson: 160°C four à air pulsé
Temps de cuisson: env. 12 - 14 minutes

Finition

Après la cuisson, parsemer les cookies encore chauds de Chocolinis, garnir de manière décorative avec de la crème pralinée et des noix de pécan légèrement grillées.

PRODUITS FELCHLIN

- CR14 Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
- WG64 Emballage Cookie brun, 40g/m2, 120 x 75 x 24mm

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

Chocolat Fudge Cookie praliné & pécan

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

Matériel promotionnel Felchlin



WG64 Emballage Cookie brun

100 pièces, 40g/m², 120 x 75 x 24mm



VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Chocolat Fudge Cookie praliné & pécan

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



Numéro de recette : KF60025

Description : Cookie au chocolat Grand Cru croustillant et moelleux recouvert d'une fine crème pralinée et décoré de noix de pécan

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	508
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	2125
Prix de vente		Lipides	34.19 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.57 g
		Glucides	41.18 g
		dont sucre	34.43 g
		Protéines	5.94 g
		Sel	0.59 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **beurre**, **oeufs**, sucre de canne brut, **noix de pécan 6%**, **farine blanche**, **noisettes**, beurre de cacao, cacao en poudre, agent levant (poudre à lever), fleur de sel (sel marin), **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, **crème en poudre**, vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

État 05.03.2024

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