

Chocolat Fudge Cookie framboise

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE KF60026

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

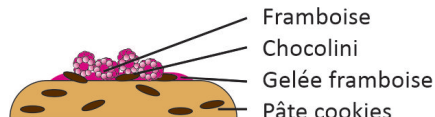
Faire fondre ensemble le beurre, la couverture et la fleur de sel. Battre les œufs et le sucre, les mélanger ensemble. Ajouter le sucre Muscovado. Tamiser la farine, la levure chimique et la poudre de cacao et incorporer les Chocolinis. Mettre la pâte au frais.

Gelée de framboise

- 680 g purée de framboises sans
sucre ajouté
- 20 g jus de citron frais
- 84 g sucre
- 16 g pectine NH
- 50 g sirop de glucose 44/45
- 150 g sucre

Porter la purée et le jus de citron à ébullition. Mélanger la première quantité de sucre et la pectine et ajouter en pluie à la purée. Faire cuisson pendant 1 minute. Ajouter le glucose et la deuxième quantité de sucre et cuire au minimum 1 minute. Mettre au frais.

Montage



- Framboise
- Chocolini
- Gelée framboise
- Pâte cookies

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*
- 2 pièce *Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm*
- 1 pièce *Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm*
- 1 pièce *Plaque de base Quadro, 305 x 305 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, laisser refroidir et décorer avec de la gelée de framboises crèmeuse, des framboises fraîches et des Chocolinis.

Chocolat Fudge Cookie framboise

- 1050 g *Pâte cookie Chocolate Fudge*
- 300 g *Gelée de framboise*
- 450 g *framboises fraîches*
- 75 g *Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g*

Felchlin
SWITZERLAND

Chocolat Fudge Cookie framboise

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

PRODUITS FELCHLIN

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
VO80	Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
WG64	Emballage Cookie brun, 40g/m2, 120 x 75 x 24mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Chocolat Fudge Cookie framboise

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



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

Chocolat Fudge Cookie framboise

avec Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



Numéro de recette : KF60026

Description : Cookie croustillant et moelleux au chocolat Grand Cru recouvert d'une gelée de framboises fruitée, décoré de framboises fraîches et de Chocolinis 66%.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	326
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	1363
Prix de vente		Lipides	18.63 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.93 g
		Glucides	32.8 g
		dont sucre	28.23 g
		Protéines	3.67 g
		Sel	0.43 g

Composition :

Framboises 35%, sucre, grués de cacao, **beurre**, **oeufs**, sucre de canne brut, **farine blanche**, beurre de cacao, sirop de glucose (glucose de blé), cacao en poudre, agent levant (poudre à lever), jus de citron, gélifiant (pectine), fleur de sel (sel marin), vanille, 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