

Chocolat Cookie Praliné Tropic

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE KF60027

Pâte cookie Sablé Breton Praliné

- 80 g Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- 210 g beurre
- 160 g Muscovado sucre clair
- 5 g fleur de sel
- 60 g sucre
- 125 g jaune d'œuf frais
- 350 g farine blanche type 400 ou type 420
- 10 g poudre à lever

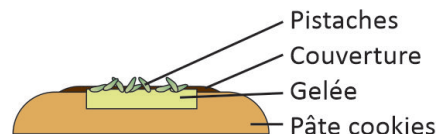
Battre la masse pralinée, le beurre, le sucre Muscovado et la fleur de sel en mousse, battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, les mélanger ensemble, tamiser la farine et la poudre à lever ensemble et les incorporer. Mettre la pâte au frais.

Gelée tropique

- 700 g purée tropique
- 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.

Montage



Chocolat Cookie Praliné Tropic

750 g Pâte cookie Sablé Breton Praliné

225 g Gelée tropique

**150 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
75 g pistaches**

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 Sablé Breton Praliné

Étendre sur 5 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce 9.6 cm de Ø (Poids environ 70 g) poser dans des nattes Silform et cuire.

Température de cuisson: 150 - 160°C four à air pulsé
Temps de cuisson: env. 12 - 14 minutes

Finition

Immédiatement après la cuisson, appuyer avec le tampon à biscuits pendant qu'il est encore chaud, laisser refroidir. Remplir 15 g de gelée montée crémeuse par biscuit. Appliquer ensuite 10 g de couverture tempérée en spirale. Souffler uniformément avec un aérographe ou un appareil à pression d'air, décorer avec des pistaches cassées.

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
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 Cookie Praliné Tropic

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture

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 Cookie Praliné Tropic

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



Numéro de recette : KF60027

Description : Biscuit moelleux croustillant fourré à la gelée tropicale, recouvert de chocolat Grand Cru et de morceaux de pistache

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	423
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	1769
Prix de vente		Lipides	22.94 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.78 g
		Glucides	46.81 g
		dont sucre	29.41 g
		Protéines	6.45 g
		Sel	0.7 g

Composition :

Farine blanche, sucre, beurre, purée tropique 13% (fruits tropiques (ananas, mangue, fruit de la passion, citron vert), sucre inverti), sucre de canne brut, jaune d'oeuf, pistaches, beurre de cacao, noisettes, grués de cacao, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, sirop de glucose (glucose de blé), agent levant (poudre à lever), crème en poudre, fleur de sel (sel marin), gélifiant (pectine), émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 08.04.2024

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