

Chocolat Cookie Praliné framboise

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE KF60028

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

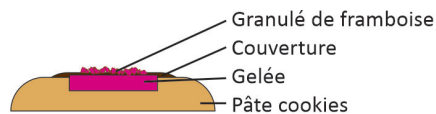
Battre la masse pralinée, le beurre, le sucre Muscovado et la fleur de sel en mousse, battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, les mélanger ensemble, tamiser la farine et la poudre à lever ensemble et les incorporer. Mettre la pâte au frais.

Gelée 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



Chocolat Cookie Praliné framboise

750 g Pâte cookie Sablé Breton Praliné

225 g Gelée de framboise

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

**45 g Crisp Himbeer/Framboise,
Granulé de fruit**

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 framboises croustillantes.

PRODUITS FELCHLIN

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
HA14	Crisp Himbeer/Framboise, Granulé de fruit
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 framboise

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 framboise

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



Numéro de recette : KF60028

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

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	406
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	1699
Prix de vente		Lipides	20.69 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.7 g
		Glucides	48.37 g
		dont sucre	31.94 g
		Protéines	5.42 g
		Sel	0.71 g

Composition :

Farine blanche, sucre, **beurre**, framboises 13%, sucre de canne brut, **jaune d'oeuf**, 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), framboises en poudre, **crème en poudre**, jus de citron, fructose, fleur de sel (sel marin), gélifiant (pectine), **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme de framboise naturel, 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