

# Chocolat Cookie Praliné Caramel

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

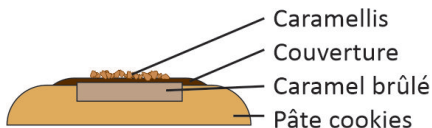
N° RECETTE KF60029

## 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.

## Montage



## 45 g Caramellis, Granulé de caramel au beurre

### 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. Garnir 15 g de caramel brûlé par biscuit. Dresser ensuite 10 g de couverture tempérée en spirale. Souffler uniformément avec un aérographe ou un appareil à pression d'air, décorer avec des caramellis.

## PRODUITS FELCHLIN

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- DC46 Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
- HA50 Caramellis, Granulé de caramel au beurre
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel
- 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 Caramel

- 750 g *Pâte cookie Sablé Breton Praliné*
- 225 g *Caramel brûlé fleur de sel*
- 150 g *Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo*

# Chocolat Cookie Praliné Caramel

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### WG64 Emballage Cookie brun

100 pièces, 40g/m<sup>2</sup>, 120 x 75 x 24mm



---

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

# Chocolat Cookie Praliné Caramel

avec Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



Numéro de recette : KF60029

Description : Biscuit moelleux croustillant fourré au caramel brûlé, recouvert de chocolat Grand Cru et de caramellis

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	457
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	1913
Prix de vente		Lipides	24.28 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.91 g
		Glucides	53.66 g
		dont sucre	36.28 g
		Protéines	5.48 g
		Sel	0.74 g

## Composition :

Sucre, farine blanche, beurre, sucre de canne brut, jaune d'oeuf, crème, beurre de cacao, noisettes, sirop de glucose (glucose de blé), lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, grués de cacao, agent levant (poudre à lever), crème en poudre, fleur de sel (sel marin), eau, émulsifiant (lécithine de soja), sel alimentaire, 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