

# Chocolat Cookie Praliné mangue

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



QUANTITÉ RECETTE 15 pièces

N° RECETTE KF60030

## 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

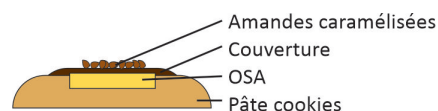
Battre la masse pralinée, le beurre, le sucre Muscovado et la fleur de sel en mousse, battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, les mélanger ensemble, tamiser la farine et la poudre à lever ensemble et les incorporer. Mettre la pâte au frais.

## Amandes caramélisées

100 g sucre  
50 g eau  
200 g amandes émondées, entières  
20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Faire torréfier les amandes au four à 200°C pendant 6 - 8 minutes. Faire bouillir le sucre et l'eau à 107°C, ajouter les amandes chaudes et les caraméliser jusqu'à ce qu'elles soient dorées en remuant constamment. Ajouter le beurre de cacao, bien mélanger, verser sur une table en marbre froide, séparer directement encore chauds. Le mieux est de les utiliser directement à froid.

## Montage



## Chocolat Cookie Praliné mangue

750 g Pâte cookie Sablé Breton Praliné

225 g Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion

150 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo  
75 g Amandes caramélisées

## Matériel promotionnel Felchlin

15 pièce Emballage Cookie brun,  
40g/m<sup>2</sup>, 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 mangonosa monté crémeux 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 amandes caramélisées cassées.

# Chocolat Cookie Praliné mangue

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture

## PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
DC77	Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
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 mangue

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado 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 mangue

avec Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



**Numéro de recette :** KF60030

**Description :** Biscuit moelleux croustillant fourré au mangonosa, recouvert de chocolat Grand Cru et d'amandes caramélisées

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	495
Jours de vente	5 jours	Kilo joule (kJ)	2070
Prix de vente		Lipides	30.48 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.75 g
		Glucides	48.13 g
		dont sucre	30.48 g
		Protéines	5.99 g
		Sel	0.66 g

## Composition :

**Farine blanche**, sucre, **beurre**, sucre de canne brut, **jaune d'oeuf**, grué de cacao, huile de coco, **amandes**, huile de tournesol, **noisettes**, beurre de cacao, maltodextrine, **lactose**, poudre de mangue 1%, **poudre de lait entier**, eau, agent levant (poudre à lever), poudre de fruit de passion, beurre d'illipe, beurre de karité, fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel, vanille, colorants

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