

Tablette chocolat Agvana Blanc Gianduja Intenso Noisette



Quantité recette 10 Pièces à 160 g

N° recette

CS15543

Tablette chocolat Agvana Blanc Gianduja Intenso Noisette

300 g Felchlin Agvana blanc 34%
1 000 g Felchlin Gianduja D Intenso Noisette
300 g Felchlin Agvana blanc 34%
5 pièce(s) Moule tablette Cuadrado Rotondo, 2x160g

1 600 g

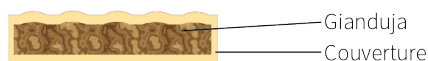
Moulage

Mouler avec la couverture tempérée (env. 30 g par tablette) et laisser cristalliser à 5°C. env. 15 - 20 minutes.

Finition

Chauffer le gianduja à 28°C. Verser 100 g de gianduja par tablette, lisser. Laisser durcir au moins 4 heures et fermer avec de la couverture tempérée. Laisser cristalliser environ 20 à 30 minutes à 5°C avant de démouler avec précaution.

Montage



Produits Felchlin

CP83	Gianduja D Intenso Noisette
	Gianduja noisette Bloc
CS07	Agvana Blanc 34%

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

Tablette chocolat Agvana Lait Gianduja Fina Piemontese



Quantité recette 10 Pièces à 160 g

N° recette

CS15544

Tablette chocolat Agvana Lait Gianduja Fina Piemontese

300 g Felchlin Agvana lait 38%
1 000 g Gianduja noisette Agvana lait 2:1
300 g Felchlin Agvana lait 38%
5 pièce(s) Moule tablette Cuadrado Rotondo, 2x160g

1 600 g

Moulage

Mouler avec la couverture tempérée (env. 30 g par tablette) et laisser cristalliser à 5°C. env. 15 - 20 minutes.

Finition

1) Verser 100 g de gianduja par tablette, lisser. Laisser cristalliser au moins 4 heures et fermer avec de la couverture tempérée. Laisser cristalliser environ 20 à 30 minutes à 5°C avant de démouler avec précaution.

Montage



Gianduja
Couverture

1 Gianduja noisette Agvana lait 2:1

#GI10189

667 g Felchlin Fina Noble Piemontese 60%
333 g Felchlin Agvana lait 38% tempérée

1 000 g

Chauffer le gianduja à 28 °C et y ajouter la couverture tempérée. Mélanger dans le bol mélangeur pendant 1 minute par kg de préparation, en première vitesse, à l'aide de la feuille.

Produits Felchlin

CS08 Agvana Lait 38%
DC74 Fina Noble Piemontese 60% Masse Praliné Noisette

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

Felchlin
SWITZERLAND

Tablette chocolat Agvana Noir Gianduja Rustica Valencia



Quantité recette10Pièces à 160 g

N° recetteCS15545

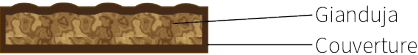
Tablette chocolat Agvana Noir Gianduja Rustica Valencia
300 g Agvana noir 60%
1 000 g Gianduja aux amandes Rustica avec Agvana Lait 2:1
300 g Agvana noir 60%
5 pièce(s) Moule tablette Cuadrado Rotondo, 2x160g

1 600 g

Moulage
Mouler avec la couverture tempérée (env. 30 g par tablette) et laisser cristalliser à 5°C. env. 15 - 20 minutes.

Finition
1) Verser 100 g de gianduja par tablette, lisser. Laisser durcir au moins 4 heures et fermer avec de la couverture tempérée. Laisser cristalliser environ 20 à 30 minutes à 5°C avant de démouler avec précaution.

Montage



1 Gianduja aux amandes Rustica avec Agvana Lait 2:1
#GI10190
667 g Felchlin Rustica Noble Valencia 60%
333 g Felchlin Agvana lait 38% tempéré

1 000 g

Chauffer le gianduja à 28 °C et y ajouter la couverture tempérée. Mélanger dans le bol mélangeur pendant 1 minute par kg de préparation, en première vitesse, à l'aide de la feuille.

Produits Felchlin	
CS08	Agvana Lait 38%
CS09	Agvana Noir 60%
DC54	Rustica Noble Valencia 60% Masse Praliné Amande

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