

Tablette de chocolat Agvana Blanc à la Pistacia Vera



Quantité recette 30 Tablettes à 50 g

N° recette

CS15350

Tablette de chocolat Agvana Blanc à la Pistacia Vera

1 500 g Fourrage Agvana Blanc 34 % à la Pistacia Vera

10 pièce(s) Felchlin Moule tablette

1 500 g

Finition

2) Remplir 50 g dans les moules à tablette, laisser cristalliser 5 minutes à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, démouler.

Conseil: Après le moulage, saupoudrer chaque tablette de 0,15 g de fleur de sel.

1 Pistaches torréfiées

CS70063

1 000 g Pistaches

1 000 g

Faire torréfier les pistaches au four.

Four à air pulsé

Température de cuisson:

140°C

Durée de cuisson:

env. 15 min

Four à étages

155°C

Durée de cuisson:

env. 15 min

2 Fourrage Agvana Blanc 34 % à la Pistacia Vera

CS30547

1 148 g Felchlin Agvana blanc 34%

172 g Felchlin Pistacia Vera

90 g Pistaches torréfiées hachées finement

90 g Felchlin Beurre de cacao

1 500 g

Bien mélanger la couverture tempérée et le beurre de cacao tempéré avec la Pistacia Vera et les pistaches hachées.

Produits Felchlin

CS07 Agvana Blanc 34%

CS76 Beurre de cacao Bio Beurre de cacao Rapée

DF15 Pistacia Vera Pâte à la pistache

VO65 Moule tablette, 3x50g Moule unique

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

Felchlin
SWITZERLAND

Tablette de chocolat Agvana Blanc aux pistaches torréfiées



Quantité recette

30 Tablettes à 50 g

N° recette

CS15351

Tablette de chocolat Agvana Blanc aux pistaches torréfiées

1 500 g Fourrage Agvana Blanc 34 %
aux pistaches torréfiées

10 pièce(s) Felchlin Moule tablette

1 500 g

Finition

3) Remplir 50 g dans les moules à tablette, laisser cristalliser 5 minutes à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, démouler. Conseil: Après le moulage, saupoudrer chaque tablette de 0,15 g de fleur de sel.

1 — Pistaches torréfiées

#CS70063

1 000 g Pistaches

1 000 g

Faire torréfier les pistaches au four.

Four à air pulsé

Température de cuisson:

140°C

Durée de cuisson:

env. 15 min

Four à étages

155°C

Durée de cuisson:

env. 15 min

2 — Pâte de pistache sans sucre

#CS70061

262 g Pistaches torréfiées

262 g

Mixer les pistaches dans le Robot Coupe jusqu'à obtenir une pâte, en veillant à ce qu'il reste encore de petits morceaux.

3 — Fourrage Agvana Blanc 34 % aux pistaches torréfiées

#CS30548

1 148 g Felchlin Agvana blanc 34%

90 g Felchlin Beurre de cacao

262 g Pâte de pistache sans sucre

1 500 g

Bien mélanger la couverture tempérée et le beurre de cacao tempéré avec la pâte de pistache.

Produits Felchlin

CS07 Agvana Blanc 34%

CS76 Beurre de cacao Bio Beurre de cacao Rapée

VO65 Moule tablette, 3x50g Moule unique

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

Felchlin
SWITZERLAND

Tablette de chocolat Agvana Lait aux noix de pécan



Quantité recette 30 Tablettes à 50 g

N° recette

CS15352

Tablette de chocolat Agvana Lait aux noix de pécan

1 500 g Fourrage Agvana Lait aux noix de pécan torréfiées

10 pièce(s) Felchlin Moule tablette

1 500 g

Finition

3) Remplir 50 g dans les moules à tablette, laisser cristalliser 5 minutes à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, démouler. Conseil: Après avoir rempli les moules, saupoudrer chaque tablette de 0,15 g de grains de café moulus.

1 — Noix de pécan torréfiées

CS70064

1 000 g Noix de pécan

1 000 g

Faire torréfier les noix de pécan au four.

Four à air pulsé

Température de cuisson:

140°C

Durée de cuisson:

env. 25 min

Four à étages

Température de cuisson:

155°C

Durée de cuisson:

env. 25 min

2 — Pâte de noix de pécan sans sucre

CS70062

232 g Noix de pécan torréfiées

232 g

Mixer les noix de pécan dans le Robot Coupe jusqu'à obtenir une pâte, en veillant à ce qu'il reste encore de petits morceaux.

3 — Fourrage Agvana Lait aux noix de pécan torréfiées

CS30549

1 185 g Felchlin Agvana lait 38%

82 g Felchlin Beurre de cacao

232 g Pâte de noix de pécan sans sucre

1 499 g

Bien mélanger la couverture tempérée et le beurre de cacao tempéré avec la pâte de noix de pécan.

Produits Felchlin

CS08 Agvana Lait 38%

CS76 Beurre de cacao Bio Beurre de cacao Rapée

VO65 Moule tablette, 3x50g Moule unique

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

Felchlin
SWITZERLAND

Tablette de chocolat Agvana Noir aux noisettes



Quantité recette 30 Tablettes à 50 g

N° recette

CS15353

Tablette de chocolat Agvana Noir aux noisettes

1 500 g Fourrage Agvana Noir aux noisettes

10 pièce(s) Felchlin Moule tablette

1 500 g

Finition

3) Remplir 50 g dans les moules à tablette, laisser cristalliser 5 minutes à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, démouler.

1 — Noisettes torréfiées

#CS70056

1 000 g Noisettes brutes, entières

1 000 g

Faire torréfier les noisettes jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur brun clair.

Four à air pulsé

Température de cuisson:

140°C

Durée de cuisson:

env. 40 min

Four à étages

Température de cuisson:

155°C

Durée de cuisson:

env. 40 min

2 — Pâte de noisettes sans sucre

#CS70057

262 g Noisettes torréfiées

262 g

Mixer les noisettes dans le Robot Coupe pour obtenir une pâte, en veillant à ce qu'il reste encore de petits morceaux.

3 — Fourrage Agvana Noir aux noisettes

#CS30550

1 148 g Agvana noir 60%

90 g Felchlin Beurre de cacao

262 g Pâte de noisettes sans sucre

1 500 g

Bien mélanger la couverture tempérée et le beurre de cacao tempéré avec la pâte de noisettes.

Produits Felchlin

CS09 Agvana Noir 60%

CS76 Beurre de cacao Bio Beurre de cacao Rapée

VO65 Moule tablette, 3x50g Moule unique

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

Felchlin
SWITZERLAND

Tablette de chocolat Agvana Noir au Gianduja Intenso Noisettes



Quantité recette 30 Tablettes à 50 g

N° recette

CS15354

Tablette de chocolat Agvana Noir au Gianduja Intenso Noisettes

1 500 g Fourrage Agvana Noir au Gianduja Intenso Noisettes

10 pièce(s) Felchlin Moule tablette

1 500 g

Finition

1) Remplir 50 g dans les moules à tablette, laisser cristalliser 5 minutes à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, démouler.

1 — Fourrage Agvana Noir au Gianduja Intenso Noisettes

#CS30551

666 g Agvana noir 60%

834 g Felchlin Gianduja D Intenso Noisette

1 500 g

Tempérer le gianduja et la couverture à 28 °C. Mélanger le tout dans la machine pendant 1 minute par kg de préparation, en première vitesse, à l'aide de la feuille.

Produits Felchlin

CP83 Gianduja D Intenso Noisette
Gianduja noisette Bloc

CS09 Agvana Noir 60%

VO65 Moule tablette, 3x50g Moule unique

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

Felchlin
SWITZERLAND