

Tartufi Agvana Noir avec Rustica Noble Piemontese



Quantité recette

6

Moules en silicone à 35 pièces

N° recette

PR10574

Tartufi Agvana Noir avec Rustica Noble Piemontese

2 100 g Fourrage Tartufi Agvana Noir Rustica Noble Piemontese
1 pièce(s) Felchlin Moule en silicone Tartufi

2 100 g

Finition

1) Verser la préparation à tartufi dans les moules en silicone et bien taper ou déposer sur une table vibrante. Lisser et mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes, laisser cristalliser pendant une nuit à 12 - 16°C. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes avant de démouler.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60%.

Montage



Tartufi

1 — Fourrage Tartufi Agvana Noir Rustica Noble Piemontese

#GI10188
1 111 g Agvana noir 60%
989 g Felchlin Rustica Noble Piemontese 60%

2 100 g

Mélanger la masse praliné et la couverture tempérée dans le bol mélangeur pendant 1 minute par kg de préparation, en première vitesse, à l'aide de la feuille.

Produits Felchlin	
CS09	Agvana Noir 60%
DC44	Rustica Noble Piemontese 60% Masse Praliné Noisette
VO00	Moule en silicone Tartufi, 35 pces

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

Tartufi Agvana Lait avec Gianduja Intenso Noisettes



Quantité recette

6

Moules en silicone à 35 pièces

N° recette

PR10573

Tartufi Agvana Lait avec Gianduja Intenso Noisettes

- 2 100 g Fourrage Tartufi Agvana Lait Gianduja Intenso Noisettes
- 1 pièce(s) Felchlin Moule en silicone Tartufi

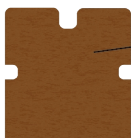
2 100 g

Finition

1) Verser la préparation à tartufi dans les moules en silicone et bien taper ou déposer sur une table vibrante. Lisser et mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes, laisser cristalliser pendant une nuit à 12 - 16°C. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes avant de démouler.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60%.

Montage



Tartufi

1 — Fourrage Tartufi Agvana Lait Gianduja Intenso Noisettes

#GI10187

- 601 g Felchlin Agvana lait 38%
- 1 499 g Felchlin Gianduja M Intenso Noisette

2 100 g

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

Produits Felchlin

- | | |
|------|------------------------------------|
| CP77 | Gianduja M Intenso Hazelnut |
| | Gianduja noisette Bloc |
| CS08 | Agvana Lait 38% |
| VO00 | Moule en silicone Tartufi, 35 pces |

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

Tartufi Agvana Blanc avec Fina Noble Valencia



Quantité recette

6

Moules en silicone à 35 pièces

N° recette

PR10572

Tartufi Agvana Blanc avec Fina Noble Valencia
2 100 g Fourrage Tartufi Agvana Blanc Fina Noble Valencia
6 pièce(s) Felchlin Moule en silicone Tartufi

2 100 g

Finition
1) Verser la préparation à tartufi dans les moules en silicone et bien taper ou déposer sur une table vibrante. Lisser et mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes, laisser cristalliser pendant une nuit à 12 - 16°C. Mettre au réfrigérateur pendant env. 20 minutes avant de démouler.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60%.

Montage



Tartufi

1 — Fourrage Tartufi Agvana Blanc Fina Noble Valencia
#GI10186
1 168 g Felchlin Agvana blanc 34%
932 g Felchlin Fina Noble Valencia 60%

2 100 g

Mélanger la masse praliné et la couverture tempérée dans le bol mélangeur pendant 1 minute par kg de préparation, en première vitesse, à l'aide de la feuille.

Produits Felchlin	
CS07	Agvana Blanc 34%
DC78	Fina Noble Valencia 60% Masse Praliné Amande
VO00	Moule en silicone Tartufi, 35 pces

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