

# Intérieurs OSA



**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Contenu



## Introduction & bases

Caractéristiques  
Applications & avantages  
Emploi des intérieurs OSA  
Aromatiser

## Traitement & techniques

1 Fondre & couler  
2 Monter & remplir  
3 Chauffer & mélanger  
5 Ramollir & étaler  
Monter & dresser

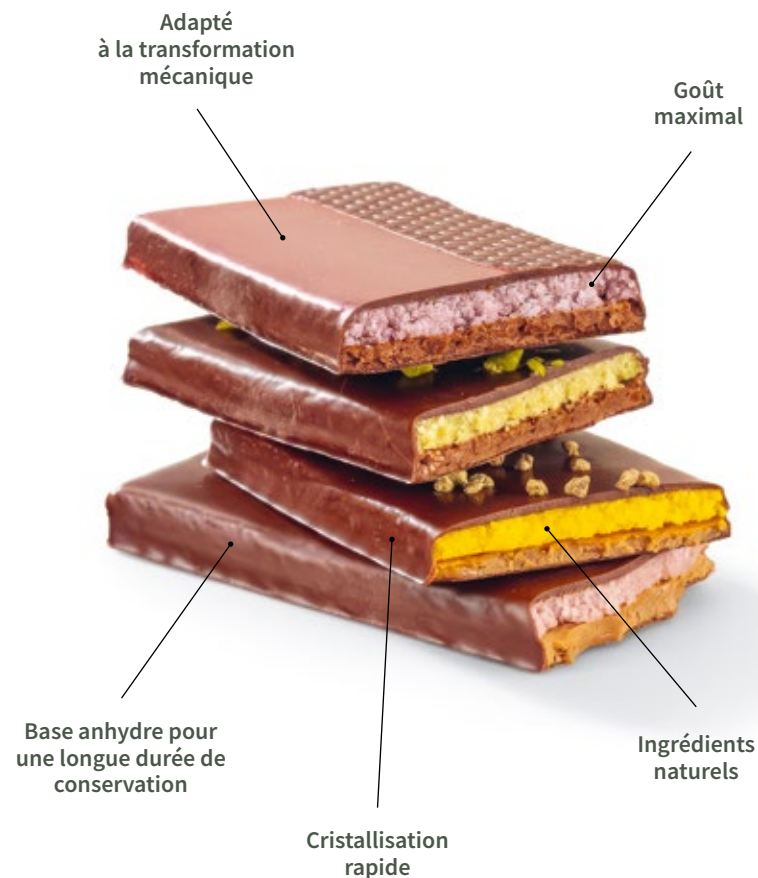
## Recettes & applications

6 Guimauves 16  
8 Bonbons chocolat moulés 18  
10 Bonbons chocolat coulés 20  
12 Bonbons chocolat dressés 24  
14 Nougat Montelimar 26  
Liste de produits 28

**i** Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés.  
Sous réserve d'adaptations de l'assortiment.

# Caractéristiques

Les intérieurs OSA de Felchlin constituent une base rapide et fiable pour des créations fruitées et colorées – un arôme maximal pour une complexité minimale. Des matières premières naturelles, des fruits à coque sélectionnés et fraîchement torréfiés dans notre manufacture, ainsi que des poudres de fruits naturelles et des huiles de haute qualité garantissent un goût authentique et une qualité incomparable. Combinez-les à souhait avec de la couverture, du beurre de cacao, des fruits à coque torréfiés, des giandujas ou des crèmes – les possibilités d'application sont infinies.



# Applications & avantages



Les intérieurs OSA prêts à l'emploi garantissent une application simple et efficace pour une pâtisserie moderne en préservant toujours l'exigence de qualité.

- En plus des applications conventionnelles, tous les intérieurs sont adaptés au procédé one-shot.
- La cristallisation rapide du produit garantit une production rationnelle.
- La composition anhydre des intérieurs assure une conservation longue des produits finis.
- Produisez vos pralinés, petits gâteaux, macarons en basse saison et congelez-les – la saveur, la texture et le croustillant seront conservés comme des desserts fraîchement préparés.

Scannez le code QR et découvrez des informations produit exclusives, de délicieuses recettes, des tutoriels vidéo passionnants et bien plus encore – tout en un coup d'œil.



# Emploi des intérieurs OSA

## Variante 1

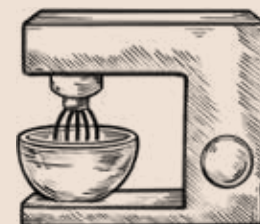


Chauffer les intérieurs OSA à 28° au max. 30 °C

Utilisation:

- Intérieurs de pralinés, truffes et pâtisserie
- Enrobage de petits fours
- Aromatiser et dresser
- Mélanger avec du lait, de la crème ou à d'autres matières premières
- Ajouter de la crème fouettée, crème au beurre, mousse et topping

## Variante 2

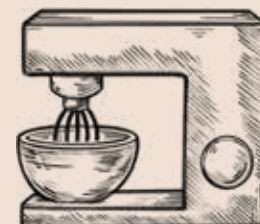


Monter l'intérieur OSA à 22° au max. 24 °C jusqu'à l'obtention d'une masse aérée

Utilisation:

- Intérieurs pour pralinés, truffes, cakes et pâtisseries
- Mélanger avec de la crème au beurre ou crème pâtissière
- Dresser sur vos créations

## Variante 3



Tempérer l'intérieur OSA jusqu'à 26 °C max. et mélanger avec de la couverture / monter

Utilisation:

- Remplir les bonbons chocolat, les spécialités de confiserie, les macarons, les cakes et les pâtisseries
- Dresser sur vos créations



## Aromatisez vos crèmes & intérieurs

Relevez vos recettes de base avec les nombreux intérieurs OSA Felchlin. Appliquez les indications du tableau suivant pour une saveur parfaite et une texture appropriée.

Crème au beurre	Crème pâtissière	Intérieur praliné/truffe	Intérieur au lait	Intérieur à la liqueur - Liqueur 17% Vol.	Intérieur à l'alcool - Alcool 40% Vol.	Tablette aux fruits
800 g Crème au beurre	720 g Crème pâtissière	700 g Ganache	250 g Lait	200 - 500 g Liqueur	100 - 200 g Alcool	750 g Couverture tempérée
200 g OSA	280 g OSA	300 g OSA	750 g OSA	500 - 800 g OSA 28 - 30°C (82 - 86°F)	800 - 900 g OSA 28 - 30°C (82 - 86°F)	250 g OSA
monter	lisser	incorporer	monter	incorporer	incorporer	mélanger

# Fondre & couler

1



Fondre à 30 °C et verser dans un cadre Quadro Felchlin.

2



Etaler dans le cadre. Cristalliser pendant 20 minutes environ au réfrigérateur.

3



Découper des tranches et enrober avec la couverture.

4



Tapoter et lisser afin d'étendre régulièrement la couverture. Laisser cristalliser la couverture, découper selon votre envie.



Accédez  
au tutoriel



# Monter & remplir

1



Monter l'intérieur OSA à 22 - 24 °C pour l'obtention d'une masse crémeuse et dresser dans des moules Felchlin.

2



Idéal pour les spécialités de pralinés et de chocolats en moule Felchlin.

Accédez  
au tutoriel



# Chauffer & mélanger

1



Chauffer 250 g d'intérieur OSA à 28-30 °C et ajouter 750 g de couverture blanche tempérée.

2



Mélanger délicatement.

3



Verser dans un sac à dresser.

4



Dresser uniformément dans un moule et laisser reposer. Cristalliser pendant 30 minutes environ dans le réfrigérateur et démouler.



Pour cette application nous attirons votre attention sur le fait que ces tablettes ne sont pas juridiquement considérées comme «chocolat».



Accédez  
au tutoriel



# Ramollir & étaler

1



Travaillez la garniture OSA jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.

2



Étaler ou dresser uniformément la masse sur un biscuit.

3

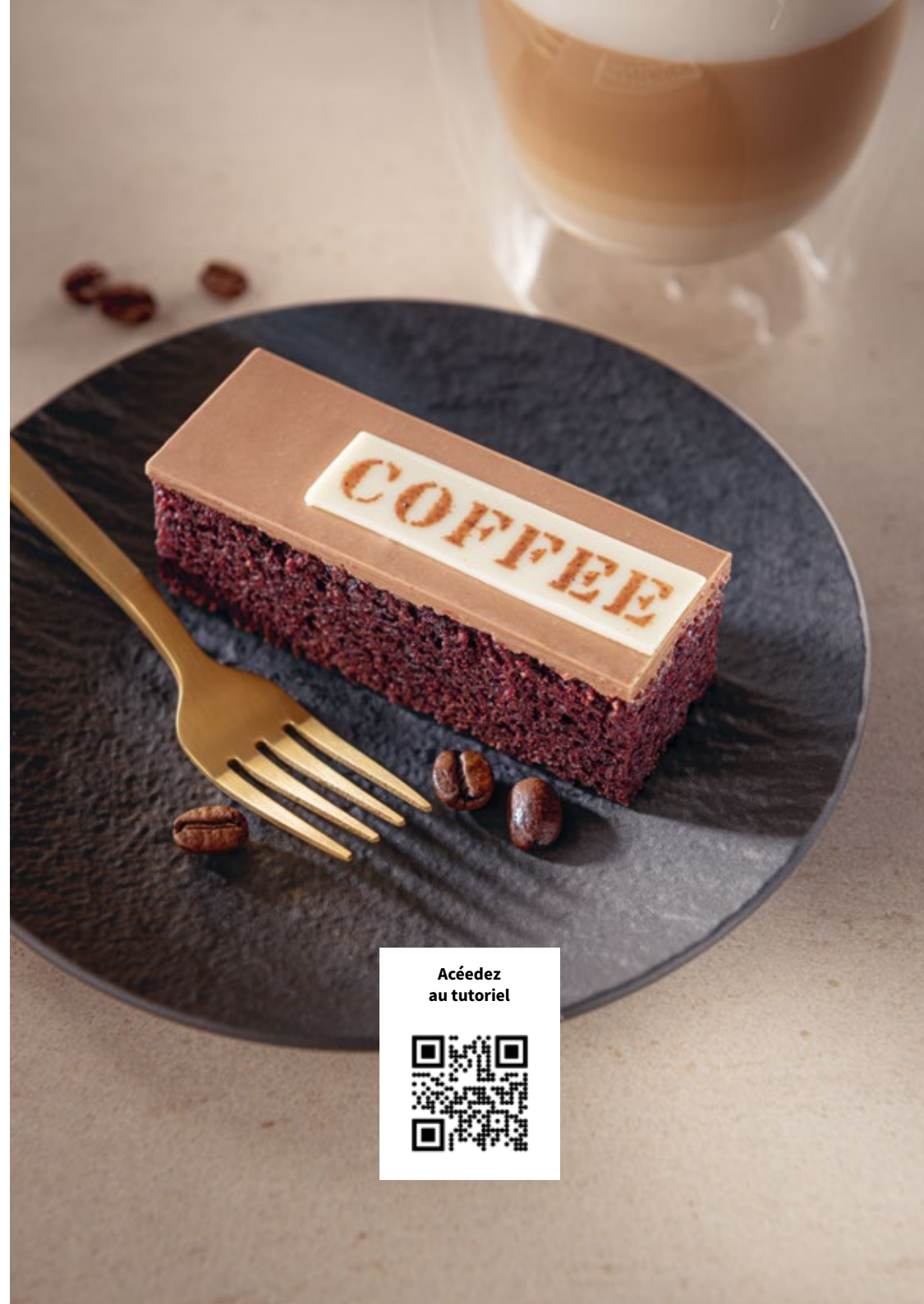


Lisser jusqu'à la hauteur désirée.

4



Lisser les côtés et laisser cristalliser. Découper.



Accédez  
au tutoriel



# Monter & dresser

1



Monter l'intérieur OSA à 28 - 30 °C en une masse crémeuse et jusqu'à l'obtention d'une consistance apte à être dressée.

2



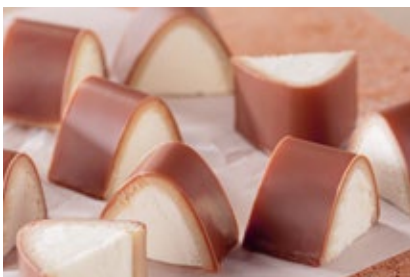
Laisser reposer puis, enrober avec de la couverture.

3



Tapoter soigneusement afin d'obtenir une fine couche.

4



Après cristallisation, découper selon votre envie.



Accédez  
au tutoriel



# Guimauves



Ingrédients	Masse de gélatine
250 g de sucre	100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
90 g d'eau	600 g eau
90 g de sucre inverti	
154 g Préparation gélatinée	
146 g de sucre inverti	
180 g de garnitures OSA souhaitée	

## Préparation

- 1 Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.
- 2 Chauffer le sucre, l'eau et la première quantité de sucre inverti à 112°C. Ajouter la deuxième quantité de sucre inverti à la masse de gélatine et mélanger dans la cuve du batteur.
- 3 Ajouter le sucre chaud et battre à grande vitesse dans le batteur.
- 4 Une fois que la masse a atteint une température de 35-40°C, incorporer délicatement l'intérieur OSA souhaitée préalablement fondu à max. 32°C.

1



Battre à grande vitesse dans le batteur.

2



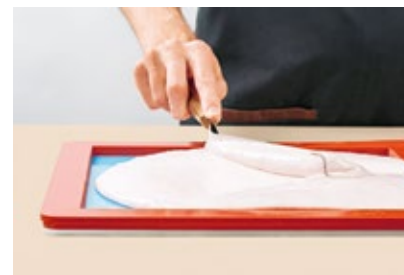
Une fois que la masse a atteint une température de 35-40°C, incorporer délicatement l'intérieur OSA souhaitée préalablement fondu à max. 32°C.

3



Mélanger soigneusement.

4



Répartir régulièrement dans les cadres, laisser prendre pendant la nuit au réfrigérateur, puis continuer à travailler selon les désirs.

# Bonbons chocolat moulés

## Avec un intérieur OSA et de la couverture



### 1 000 g OSA-intérieur avec couverture

Art. No. Felchlin	Produit	Ajout
CS84	Edelweiss 36%	215 g
CO49	Bionda 36%	215 g
CO38	Caramelito 36%	240 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	235 g
CR40	Rio Huimbi 42%	220 g
CS60/CS86	Felcor 52%	215 g
CR60	Rio Huimbi 62%	180 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	180 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	170 g

### 1 000 g OSA-intérieur avec masse d'enrobage

Art. No. Felchlin	Produit	Ajout
CO70	Ultra White / Blanc	250 g
CO71	Ultra Milk / Lait	250 g
CO59	Ultra Dark / Noir	210 g

1



Tempérer l'intérieur OSA à 26 °C et tempérer la couverture. Mélanger les deux masses au batteur à l'aide d'une feuille, remuer 1 minute par kilo de masse.

2



Remplir les moules avec les intérieurs et laisser cristalliser au réfrigérateur à 4 °C. Amener à température ambiante et obturer le moule avec de la couverture tempérée.

Accédez  
au tutoriel



# Bonbons chocolat coulés

Avec un intérieur OSA et de la couverture



1 000 g OSA-intérieur avec couverture

Art. No. Felchlin	Produit	Ajout couverture	Ajout beurre de cacao	Ajout Croquantine
CS84	Edelweiss 36%	320 g	110 g	70 g
CO49	Bionda 36%	320 g	110 g	70 g
CO38	Caramelito 36%	310 g	125 g	70 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	320 g	120 g	70 g
CR40	Rio Huimbi 42%	330 g	110 g	70 g
CS60/CS86	Felcor 52%	320 g	110 g	70 g
CR60	Rio Huimbi 62%	320 g	90 g	70 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	335 g	85 g	70 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	365 g	70 g	70 g

Accédez  
au tutoriel



F

1



Tempérer l'intérieur OSA à 26 °C et ajouter la couverture et le beurre de cacao préalablement tempérés. Mélanger les deux masses dans le batteur à l'aide d'une feuille, 1 minute par kilo de masse. Ajouter la Croquantine.

2



Verser dans un cadre Quadro 30x30 cm et 1 cm de hauteur et lisser, laisser cristalliser au réfrigérateur à 4 °C pendant 20 minutes environ.

3



Etaler une fine couche de couverture des deux côtés du cadre à température ambiante, env. 20 °C. Découper directement à l'aide d'une guitare des pièces de 2,25 x 2,25 cm. Laisser complètement cristalliser à température ambiante.

4



Enrober et décorer.

F

# Bonbons chocolat coulés

Avec un intérieur OSA en combinaison avec de la couverture et du Gianduja



335 g OSA + 665 g masse de base Gianduja\*

Art. No. Felchlin	Produit	Ajout couverture	Ajout beurre de cacao
CS84	Edelweiss 36%	320 g	110 g
CO49	Bionda 36%	320 g	110 g
CO38	Caramelito 36%	310 g	125 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	320 g	120 g
CR40	Rio Huimbi 42%	330 g	110 g
CS60/CS86	Felcor 52%	320 g	110 g
CR60	Rio Huimbi 62%	320 g	90 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	335 g	85 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	365 g	70 g

\*Art. No. Felchlin DC74/DC78/DC44/DC54

Accédez  
au tutoriel



F

1



Tempérer l'intérieur OSA à 26 °C et ajouter la couverture et le beurre de cacao préalablement tempérés. Mélanger les deux masses dans le batteur à l'aide d'une feuille, 1 minute par kilo de masse.

2



Verser dans un cadre Quadro 30x30 cm et 1 cm de hauteur et lisser, laisser cristalliser au réfrigérateur à 4 °C pendant 20 minutes environ.

3



Etaler une fine couche de couverture des deux côtés à température ambiante, environ 20 °C. Découper le cadre direct-ement en pièces de 2,25x2,25 cm à l'aide d'une guitare. Laisser complètement cristalliser à température ambiante.

4



Enrober et décorer.

F

# Bonbons chocolat dressés

Avec un intérieur OSA et de la couverture



1 000 g OSA-intérieur avec couverture

Art. No. Felchlin	Produit	Ajout
CS84	Edelweiss 36%	215 g
CO49	Bionda 36%	215 g
CO38	Caramelito 36%	240 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	235 g
CR40	Rio Huimbi 42%	220 g
CS60/CS86	Felcor 52%	215 g
CR60	Rio Huimbi 62%	180 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	180 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	170g

1 000 g OSA-intérieur avec masse d'enrobage

Art. No. Felchlin	Produit	Ajout
CO70	Ultra White / Blanc	250 g
CO71	Ultra Milk / Lait	250 g
CO59	Ultra Dark / Noir	210 g

1



Tempérer l'intérieur OSA à 26 °C et mélanger avec la couverture préalablement tempérée et mélanger au batteur à l'aide d'une feuille, 1 minute par kilo de masse.

2



Laisser refroidir la masse au réfrigérateur jusqu'à 20 °C. Puis mélanger la masse dans le batteur en 1<sup>ère</sup> vitesse à l'aide d'une feuille afin d'obtenir une masse lisse. Ensuite mélanger brièvement à 2<sup>ème</sup> vitesse afin d'obtenir une masse aérée.

3



Dresser sur les bases préparées en couverture.

4



Enrober de couverture tempérée et décorer.

# Nougat Montelimar

1



Chauffer le miel à 128°C et l'incorporer à vitesse moyenne aux blancs d'œufs montés.

2



Faire fondre l'OSA et l'ajouter à la meringue. Bien mélanger.

3



Incorporer délicatement les noix chaudes et les fruits secs.

4



Couper en morceaux de la taille souhaitée.









# Liste de produits

## Intérieurs

Produit	Art. No. Felchlin
 <b>Blueberrynosa</b> , Intérieur myrtille	DF41
 <b>Cappuccino</b> , Intérieur café	DC17
 <b>Caramelosa</b> , Intérieur caramel	DC23
 <b>Cardamomosa</b> , Intérieur cardamome	DF09
 <b>Coffeenosa</b> , Intérieur café	DF37
 <b>Fraganosa</b> , Intérieur fraise	DC22
 <b>Frambonosa</b> , Intérieur framboise	DC70
 <b>Lemonosa</b> , Intérieur citron	DC30
 <b>Mangonosa</b> , Intérieur mangue fruit de la passion	DC79
 <b>Mascarponosa</b> , Intérieur à l'arôme de mascarpone	DF34
 <b>Orangeosa</b> , Intérieur orange	DC31
 <b>Rosanosa</b> , Intérieur à l'huile de rose	DF19
 <b>VeryBerryosa</b> , Intérieur baies	DC35

## Intérieurs à base de fruits à coque

Produit	Art. No. Felchlin
 <b>Almonosa F</b> , Intérieur amande ferme	DC21
 <b>Pistachiosa F</b> , Intérieur Pistache ferme	DC20
 <b>Pralinosa W</b> , Intérieur noisette mou	DC49 / DC47
 <b>Pralinosa F</b> , Intérieur noisette ferme	DC12 / DC04
 <b>Pralinosa Intenso</b> , Intérieur noisette	DF60
 <b>Praline Croquantine</b> , Intérieur amande aux éclats de gaufrette	DC15

 **Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés.** Sous réserve de modifications de l'assortiment.

**ABSENCE D'OGM:** Felchlin répond aux exigences législatives actuelles par rapport à l'absence d'OGM. Tous les produits Felchlin correspondent à la réglementation suisse et du Conseil européen concernant les organismes génétiquement modifiés dans l'alimentation humaine et animale.



Fier partenaire de la 28<sup>ème</sup> édition  
de MOF Chocolatier-Confiseur



**Felchlin**  
SWITZERLAND