

BONBON BLACK & WHITE

Par : Bertrand Balay - Quantité : 1 cadre 36 x 36 x 0,7 cm

Gianduja Noir en g
Gianduja Noir PatisFrance 900

Fondre le Gianduja entre 24 et 27°C et le couler dans le cadre préalablement chablonné de 5 mm.

Praliné Amande Clair en g
Praliné Amande Doux PatisFrance 500
Belcolade Blanc Selection 30% 112
Belcolade Beurre de Cacao 50

Fondre la couverture et le beurre de cacao pour pouvoir coller le praliné. Une fois bien mélangé et refroidi entre 24 et 27°C, couler dans le cadre de 2 mm.

Finitions :

Chablonner un cadre de 5 mm de haut, puis verser le Gianduja noir. Attendre la cristallisation du Gianduja.

Poser un second cadre de 2 mm sur le premier, afin de pouvoir couler le praliné Amande Clair.

Laisser de nouveau cristalliser à 16°C avant de détailler vos bonbons.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Fruits à coques (noisettes - amandes) - Soja - Lait et dérivés

Gianduja Noir PatisFrance

Le parfait équilibre entre les noisettes torréfiées et un chocolat d'origine Vietnam certifié Cacao Trace, pour un goût intense.

AVANTAGES :

Un chocolat noir d'origine Vietnam, certifié Cacao-Trace, notre programme pour un cacao durable

- Un subtil mélange de noisettes torréfiées pour un goût intense
- Un produit élaboré en France, dans notre usine à Charmes (88)
- Une solution prête à l'emploi
- Une texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

