

XocoGusto Fina Noble Piemontese

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 10 Verres

N° RECETTE DR10021

Xocolatl Maracaibo 65%

900 g lait 3.5%
180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée

Porter le lait à ébullition, y délayer la
couverture râpée et bien faire mousser au
moyen du Rotor Mixer pendant 30
secondes environ. Servir chaud.

Astuce pour l'été

Laisser refroidir au réfrigérateur, faire
mousser et servir froid.

Truffles Mini, Gianduja, Fina Piemontese

94.5 g boules truffes Mini
Maracaibo 65% 21 mm (63
pc)
300 g Gianduja Lait Noisette
Criolait 38% 5:1
100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Remplir les mini boules creuses, les laisser
reposer durant la nuit et les fermer avec
la couverture noire.

Il en résulte 1 Blister à 63 mini boules
creuses Truffles

Gianduja Lait Noisette Criolait 38% 5:1

250 g Fina Noble Piemontese 60%,
Masse Praliné Noisette
50 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Très bien mélanger le Fina Noble
Piemontese 60% et la couverture
tempérée.

XocoGusto Fina Noble Piemontese

540 g Xocolatl Maracaibo 65%
**78 g Truffles Mini, Gianduja, Fina
Piemontese**

Matériel promotionnel Felchlin

10 pièce Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition

Déposer dans un petit verre de Xocogusto
avec une mini boule truffe aromatisée,
remplir le pot Xocogusto avec 50 g de
Xocolatl monté en mousse et servir sur le
plateau de verre noir Xocolatl. Laisser à
l'hôte le soin de verser le Xocolatl sur la
truffe et procéder au mélange.

PRODUITS FELCHLIN

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
WR35	Plateaux verre Xocolatl, noir

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

XocoGusto Fina Noble Piemontese

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada

Matériel promotionnel Felchlin



Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

XocoGusto Fina Noble Piemontese

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : DR10021

Description : Chocolat chaud avec boule creuse aux noisettes pour aromatiser

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	206
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	862
Prix de vente		Lipides	14.17 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	7.37 g
		Glucides	14.42 g
		dont sucre	13.03 g
		Protéines	4.04 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, grués de cacao, sucre, noisettes 4%, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 21.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse