

Tablette chocolat avec Caramelosa

Pralines & Chocolates



QUANTITÉ RECETTE 60 pièces

N° RECETTE CS15256

Intérieur Chocolat foncée Accra 62% avec praliné Croquantine

- 945 g Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
- 105 g Accra 62%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

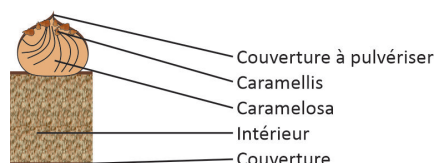
Chauffer la Praline Croquantine à 26°C et ajouter la couverture tempérée. Remuer lentement pendant 1 minute à l'aide d'une spatule.

Couverture foncé à pulvériser

- 100 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Fondre la couverture à 45°C et mélanger avec le beurre de cacao fondu, tamiser. Sprayer à 32 - 34 °C.

Montage



Tablette chocolat avec Caramelosa

- 1050 g Intérieur Chocolat foncée Accra 62% avec praliné Croquantine**
- 200 g Couverture foncé à pulvériser**
- 800 g Caramelosa, Intérieur caramel**
- 200 g Caramellis, Granulé de caramel au beurre**

Finition

Recouvrir le cadre quadro de 300 x 300 x 10 mm d'une fine couche de couverture. Verser l'intérieur dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et de 10 mm de hauteur, lisser. Laisser cristalliser à 4°C. Découper au couper des morceaux de 90 x 15 mm à l'aide d'une harpe à 20°C. Ramollir le Caramelosa jusqu'à la consistance optimale et dresser 12 g de Caramelosa sur chaque rectangle. Décorer avec des caramellis, vaporiser de couverture en spray et décorer.

Conseil:

Cette recette peut être réalisée avec l'ensemble de la gamme Osa.

PRODUITS FELCHLIN

- CS73 Accra 62%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- DC14 Praline Croquantine, Intérieur amande aux éclats de gaufrette
- DK28 Caramelosa, Intérieur caramel
- HA50 Caramellis, Granulé de caramel au beurre

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

Tablette chocolat avec Caramelosa

Pralines & Chocolates



Numéro de recette : CS15256

Description : Fourrage de croquant praliné avec nappage de caramelosa

| Données de vente : | | Valeurs nutritives par 100 g : | |
|---------------------------|---------|---------------------------------------|---------|
| Conservation | 2 jours | Kilo calorie (kcal) | 591 |
| Jours de vente | 1 jour | Kilo joule (kJ) | 2472 |
| Prix de vente | | Lipides | 41.04 g |
| Unité de vente | 1 pièce | dont acides gras saturés | 20.28 g |
| | | Glucides | 48.33 g |
| | | dont sucre | 41.75 g |
| | | Protéines | 5.62 g |
| | | Sel | 0.3 g |

Composition :

Sucre, **amandes**, beurre de cacao, graisse de coco, huile de tournesol, grués de cacao, **farine de blé**, **lait entier en poudre**, beurre concentré, **poudre de lactosérum**, **lait écrémé en poudre**, beurre de karité, beurre d'illipe, **beurre**, maltodextrine, huile de colza, caramel, eau, fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de tournesol), cacao maigre en poudre, sel alimentaire, arôme de caramel naturel, **émulsifiant (lécithine de soja)**, arôme, émulsifiant (lécithine huile de colza), **extrait de malt d'orge**, paprica, vanille

État 26.11.2024

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