

# Liqueur Gin Praliné

sans croûte



QUANTITÉ RECETTE 5 Blister de 63 pièces

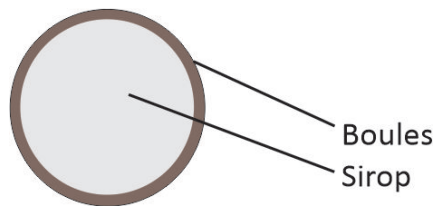
N° RECETTE TR30006

## Sirop avec gin 45% vol.

200 g eau  
500 g sucre  
500 g sirop de glucose DE 41-46  
600 g Gin 45%vol.

Porter l'eau et le sucre à ébullition, laver le bord de la casserole, ajouter le glucose et cuire à nouveau, réfrigérer. Ajouter la liqueur.

## Montage



## Liqueur Gin Praliné

**1800 g Sirop avec gin 45% vol.**

**160 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo**

**1417.5 g boules liqueur foncées, 26mm (315 Stück)**

## Finition

Remplir les boules de liqueur de sirop de sucre à l'aide d'un doseur. Fermer avec de la couverture tempérée.

## PRODUITS FELCHLIN

CS93 Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

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

# Liqueur Gin Praliné

sans croûte



**Numéro de recette :** TR30006

**Description :** Praline fine à la liqueur et au gin

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	419
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1755
Prix de vente		Lipides	17.29 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	10.41 g
		Glucides	49.98 g
		dont sucre	43.85 g
		Protéines	2 g
		Sel	0 g

**Composition :**

Sucre, grués de cacao, Gin 18%, sirop de glucose (glucose de blé), beurre de cacao, eau, vanille

État 27.05.2025

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