

# Pavé Bolivia 68%

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 400 pièces

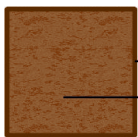
N° RECETTE PR10346

## Gianduja foncé Bolivie 68% avec amandes et huile d'olive

- 750 g Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 425 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 235 g huile d'olive
- 35 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 0.5 g fleur de sel

Mélanger le gianduja, l'huile d'olive et le beurre de cacao préalablement fondu à 30°C et la fleur de sel. Ajouter la couverture tempérée. Remuer le tout brièvement à l'aide d'un mixeur plongeant.

## Montage



Poudre d'enrobage  
Intérieur

## Pavé Bolivia 68%

**1445 g Gianduja foncé Bolivie 68% avec amandes et huile d'olive**

**50 g chocolat en poudre**

**50 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre**

## Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm**

**3 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm**

**1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm**

## Finition

Verser dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et 15 mm de hauteur. Laisser cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la guitare à 15 x 15 mm. Rouler dans le mélange chocolat et cacao en poudre.

Conserver à une température de 15 à 16 °C et à un taux d'humidité de 60 %.

## PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS93	Bolivia 68%-60h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

# Pavé Bolivia 68%

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### Cadres Quadro

VO07 Plaque de base Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Cadre Quadro vert, en makolon Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Cadre Quadro 2.5mm, jaune Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Cadre Quadro blanc en silicone Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièces Format 350 x 350 mm

WR58 Feuille Backflon, individuelle Format 365 x 365 mm

# Pavé Bolivia 68%

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10346

Description : Praline au chocolat foncé avec fondant onctueux , fourrée d'amandes à l'huile d'olive avec couverture Bolivia 68%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	623
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2608
Prix de vente		Lipides	50.47 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.29 g
		Glucides	29.65 g
		dont sucre	26.64 g
		Protéines	8.08 g
		Sel	0.04 g

## Composition :

Grués de cacao, sucre, **amandes**, huile d'olive, beurre de cacao, cacao en poudre, extrait de vanille, fleur de sel (sel marin), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 10.06.2024

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