

XocoDessert Vienna Chocolate

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada foncée



QUANTITÉ RECETTE 8 Verres

N° RECETTE DE10002

Xocolatl Hot Chocolate Grand Cru pur

900 g lait 3.5%
180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Cioccolato di copertura
fondente, Grattugiato

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

Glace à la vanille Bourbon

400 g lait 3.5%
300 g crème 35%
2 g gousse de vanille Bourbon (1
pc = 4g)
100 g sucre
20 g glucose atomisé 38 DE
120 g jaune d'œuf liquide
pasteurisé
50 g crème 35%

Cuire ensemble le lait, la crème et la
vanille. Battre ensemble jusqu'à
consistance mousseuse le sucre, le
glucose sec, le jaune d'œuf et la crème,
cuire avec le lait/crème à 84°C avant de
refroidir rapidement à 4°C. Laisser reposer
durant 12 heures à 4°C, passer à travers
un tamis et homogénéiser dans une
sorbetière durant 7 minutes environ ou
dans un PacoJet.

Truffles Grand Cru Clasificado 65%

2400 g Ganache Cru, Maracaibo
65%
1000 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
100 g Cacao powder 20-22%,
Cacao en poudre

Finition des truffes Grand Cru

Tremper les truffes dans la couverture
Maracaibo Clasificado 65%, rouler dans la
Poudre de cacao, tamiser.

Astuces pour la fabrication

Travailler une quantité de ganache telle
que la recette donnée, une plus grande
quantité cristalliserait trop rapidement.
Pour disposer chaque jour de pralinés
frais, nous vous recommandons de sceller
et de congeler les pralinés terminés, puis
les sortir en fonction des besoins.

Durée de conservation

Jusqu'à 3 semaines sans agents
conservateurs. 4-5 semaines avec de
l'alcool à 96%:
pour une Ganache de 1,5 kg, ajouter 7,5 g
d'alcool à 96%. Jusqu'à 8 semaines avec
de l'acide sorbique: 1 pour mille d'acide
sorbique.

Ganache Cru, Maracaibo 65%

935 g crème 35%
215 g sucre inverti
200 g beurre
1050 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
2 g acide sorbique

Porter à ébullition la crème, le sucre
inverti, le beurre et l'acide sorbique,
monter avec la couverture.

XocoDessert Vienna Chocolate

**1080 g Xocolatl Hot Chocolate
Grand Cru pur**

240 g Glace à la vanille Bourbon

**75.3 g Truffles Grand Cru
Clasificado 65%**

Matériel promotionnel Felchlin

**Verre Xocolatl, 1.8 dl à
double paroi**

Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition du XocoDessert

Placer une boule de glace vanille dans le
verre Xocolatl. Y verser le Xocolatl chaud
moussé légèrement et servir avec une
truffe Grand Cru.

XocoDessert Vienna Chocolate

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada foncée

PRODUITS FELCHLIN

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Cioccolato di copertura fondente, Grattugiato
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacao en poudre
WR34	Verre Xocolatl, 1.8 dl à double paroi
WR35	Plateaux verre Xocolatl, noir

XocoDessert Vienna Chocolate

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada foncée

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl, double paroi

80 x 120 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

XocoDessert Vienna Chocolate

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada foncée



Numéro de recette : DE10002

Description : Chocolat chaud à la couverture Grand Cru accompagné de glace vanille Bourbon

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	184
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	769
Prix de vente		Lipides	12.91 g
Unité de vente	1 Verre	dont acides gras saturés	7.63 g
		Glucides	12.01 g
		dont sucre	11.53 g
		Protéines	3.8 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, grués de cacao, **crème**, sucre, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, glucose atomisée, sucre inverti, **beurre**, Cacao en poudre, vanille, conservateur (acide sorbique), régulateurs d'acidité

État

07.06.2021