

Pavé Créole

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 338 pièces

N° RECETTE

PR10214

Intérieur Chocolat Lait Créole 49%

650 g crème 35%
50 g beurre
1 g acide sorbique
1250 g Maracaibo Créole 49%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Chauffer la crème, le beurre et l'acide sorbique à 32°C, ajouter la couverture tempérée et mixer. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



Poudre d'enrobage
Intérieur
Couverture

Pavé Créole

**1951 g Intérieur Chocolat Lait
Créole 49%**

Matériel promotionnel Felchlin

**100 g Cacao powder 20-22%,
cacao en poudre**
**200 g Maracaibo Créole 49%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo**
**2 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm**
4 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

Finition

Verser la masse pavé dans deux cadre Quadro de Verser dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et 10 mm de hauteur, Laisser cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm.

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

PRODUITS FELCHLIN

CS58 Maracaibo Créole 49%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm

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

Pavé Créole

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 Créole

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10214

Description : Pralinés à la couverture Grand Cru Maracaibo Créole 49% au fondant onctueux

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	510
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2136
Prix de vente		Lipides	40.5 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	24.86 g
		Glucides	28.63 g
		dont sucre	26.43 g
		Protéines	5.48 g
		Sel	0.1 g

Composition :

Crème, sucre , grués de cacao, beurre de cacaco, **crème en poudre**, cacao en poudre, **lait écrémé en poudre**, **beurre**, conservateur (acide sorbique), **émulsifiant (lécithine de soja)**, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 04.06.2024

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