

Espuma fruit de cacao



QUANTITÉ RECETTE 600 g / 1 Siphon

N° RECETTE

DE10020

Espuma fruit de cacao

90 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)

1 g gomme de caroube

50 g sucre

370 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)

90 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo

Mélanger la gomme de caroube et le sucre. Porter à ébullition avec la première partie de jus de cacao et incorporer la couverture, puis mélanger avec le reste du jus de cacao.

Verser le tout à travers un tamis fin ou un bas Nylon, verser dans un siphon. Visser 2 cartouches de gaz et refroidir au minimum 4 heures au frigo.

Espuma fruit de cacao

600 g Espuma fruit de cacao

PRODUITS FELCHLIN

CV15 Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo

HA90 Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)

Espuma fruit de cacao



Numéro de recette : DE10020

Description : Mousse légère et aérienne du jus de fruits de cacao et de la couverture de fruits de cacao

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	171
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	716
Prix de vente		Lipides	6.55 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	3.98 g
		Glucides	25.95 g
		dont sucre	22.52 g
		Protéines	1.75 g
		Sel	0 g

Composition :

Jus de fruit de cacao 80%, grués de cacao, sucre, épaississant (gomme de caroube)

État

02.05.2022