

Espuma couverture fruit de cacao



QUANTITÉ RECETTE 590 g / 1 Siphon

N° RECETTE

DE10022

Espuma fruit de cacao

- 2 g gomme de caroube
- 100 g sucre
- 350 g eau
- 40 g sirop de glucose DE 41-46
- 100 g Cacao Fruit Couverture,
Chocolat noir de couverture
au jus concentré pulpe de
cacao, Rondo

Mélanger la gomme de caroube et le sucre. Chauffer l'eau avec le glucose et ajouter le mélange de sucre. Porter le tout à ébullition, incorporer la Couverture, homogénéiser. Verser le tout à travers un tamis fin ou un bas Nylon.

Espuma couverture fruit de cacao

592 g Espuma fruit de cacao

Finition

Verser l'espuma dans un siphon. Charger avec 2 cartouches de gaz et refroidir à au moins 4°C. Faire reposer au réfrigérateur pendant environ 4 heures ou pendant une nuit.

PRODUITS FELCHLIN

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

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

Espuma couverture fruit de cacao



Numéro de recette : DE10022

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

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	180
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	754
Prix de vente		Lipides	7.11 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	4.33 g
		Glucides	26.1 g
		dont sucre	22.58 g
		Protéines	1.52 g
		Sel	0 g

Composition :

Eau, sucre, grués de cacao 13%, sirop de glucose (glucose de blé), concentré de jus de fruits de cacao, épaississant (gomme de caroube)

État 26.11.2024

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