

Sorbet Cacao Fruit Couverture



QUANTITÉ RECETTE 810 g

N° RECETTE SO10110

Sorbet Cacao Fruit Couverture

500 g eau
60 g sucre
50 g sirop de glucose, Liquiss
200 g Cacao Fruit Couverture,
Chocolat noir de couverture
au jus concentré pulpe de
cacao, Rondo

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le sirop glucose, ajouter la Couverture. Homogénéiser avec le mixeur plongeant. Verser dans un récipient Pacojet et congeler pendant 24 heures.

Sorbet Cacao Fruit Couverture

**810 g Sorbet Cacao Fruit
Couverture**

Finition

Sortir le sorbet du congélateur et le passer dans la machine Pacojet.

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

Sorbet Cacao Fruit Couverture



Numéro de recette : SO10110

Description : Refreshing cacao fruit couverture sorbet

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	182
Jours de vente	35 jours	Kilo joule (kJ)	760
Prix de vente		Lipides	10.4 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	6.32 g
		Glucides	17.77 g
		dont sucre	13.8 g
		Protéines	2.2 g
		Sel	0 g

Composition :

Eau, grué de cacao 19%, sucre, sirop de glucose (glucose de blé), concentré de jus de fruits de cacao 6%

État 22.04.2024

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