

Truffles à la bière foncée

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 126 pièces

N° RECETTE

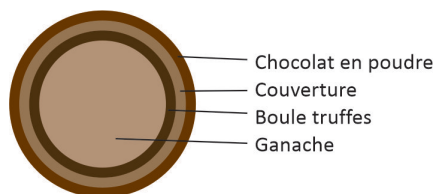
TR30030

Ganache foncée Grenada 65% à la bière

350 g bière blonde
80 g malt liquide
150 g beurre
500 g Grenada 65%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo

Porter à ébullition la bière, le malt et le
beurre. À l'aide d'une spatule en
plastique, verser peu à peu le liquide sur
la couverture en partant du centre et
remuer la ganache jusqu'à obtenir une
émulsion lisse, élastique et brillante.

Montage



Finition

Verser la ganache dans les boules creuses,
laisser cristalliser pendant 24 heures,
idéalement à 16°C. Fermer avec la
couverture, enrober et rouler dans le
chocolat en poudre.

PRODUITS FELCHLIN

CR44 Grenada 65%, Chocolat foncé de
couverture, Rondo

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

Truffles à la bière foncée

**340.2 g boules truffes Grenada 65%
(126 pc)**

**1080 g Ganache foncée Grenada
65% à la bière**

**450 g Grenada 65%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo**

50 g chocolat en poudre

Truffes à la bière foncée

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : TR30030

Description : Truffes avec une ganache au beurre à la bière enrobe avec couverture au foncée Grenada 65%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	474
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1983
Prix de vente		Lipides	36.07 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.27 g
		Glucides	30.75 g
		dont sucre	27.09 g
		Protéines	4.37 g
		Sel	0.01 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, bière lager 18% (eau, malt d'orge, houblon), beurre de cacao, beurre, malt d'orge, cacao en poudre, extrait de vanille, vanille, émulsifiant (lécithine de soja)

État 05.03.2024

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