

Praliné au porto foncé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 169 pièces

N° RECETTE PR60052

Ganache Suhum foncé 60% avec du porto

1000 g Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
100 g beurre
950 g Porto

Fondre la couverture et le beurre à 45°C, mélanger avec le porto, homogénéiser.

Montage



Couverture
Ganache

Praliné au porto foncé

1025 g Ganache Suhum foncé 60% avec du porto

550 g Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C. Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

PRODUITS FELCHLIN

CO03 Suhum 60% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Praliné au porto foncé

Bonbons chocolat & 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

Praliné au porto foncé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR60052

Description : Praline avec une ganache au porto

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	450
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1883
Prix de vente		Lipides	30.07 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	18.56 g
		Glucides	30.16 g
		dont sucre	27.63 g
		Protéines	3.28 g
		Sel	0 g

Composition :

Porto 30%, grué de cacao, sucre brut de canne, beurre de cacao, **beurre**, vanille

État 10.06.2025

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