

Pavés Maracaibo 65%

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

PR10032

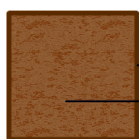
Masse pavé foncée & graisse de coco

950 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

300 g graisse de coco

Tempérer la couverture et mélanger avec
la graisse de coco à 30°C. Mélanger
lentement dans la machine avec un fouet
à quatre branches, jusqu'à l'obtention
d'une température de 26°C environ.

Montage



Poudre d'enrobage
Intérieur

Pavés Maracaibo 65%

**1250 g Masse pavé foncée &
graisse de coco**

**25 g Cacao powder 20-22%,
cacao en poudre**

25 g chocolat en poudre

Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm**

2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

**1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm,
jaune**

Finition

Verser la masse pavé dans un cadre
Quadro de Verser dans un cadre quadro
de 300 x 300 mm et 12.5 mm de hauteur,
Laisser cristalliser à 15 - 20°C et couper
avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm. Rouler
dans le mélange chocolat et cacao en
poudre.

Conserver à une température de
15 à 16 °C et à un taux d'humidité
de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

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

Pavés Maracaibo 65%

Bonbons chocolats & 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

Pavés Maracaibo 65%

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10032

Description : Pralinés à la couverture foncée Grand Cru au fondant onctueux

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	646
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2705
Prix de vente		Lipides	54.94 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	39.9 g
		Glucides	29.25 g
		dont sucre	25.65 g
		Protéines	4.8 g
		Sel	0 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, graisse de coco, beurre de cacao, cacao en poudre, extrait de vanille, vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

État 04.06.2024

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