

Pavé au orange

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 400 pièces

N° RECETTE

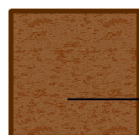
PR10231

Intérieur Chocolat Lait Criolait 38% avec masse Praliné Amande avec l'orange

- 425 g Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 235 g huile d'olive
- 35 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 0.5 g fleur de sel
- 1 g Huile d'orange Essencia
- 850 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 60 g Crisp Blutorange/Orange sang., Granulé de fruit

Chauffer le beurre de cacao à 30°C et le mélanger avec la masse praliné amande, les huiles et la fleur de sel. Ajouter la couverture tempérée et granulé de fruit. Mélanger brièvement le tout au mixeur plongeant.

Montage



Poudre d'enrobage
Intérieur

Pavé au orange

1600 g Intérieur Chocolat Lait Criolait 38% avec masse Praliné Amande avec l'orange
50 g chocolat en poudre

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

3 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

Finition

Verser dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et 15 mm de hauteur. Laisser cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la guitare à 15 x 15 mm. Rouler dans le chocolat en poudre.

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

PRODUITS FELCHLIN

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- OE01 Huile d'orange Essencia
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm

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

Pavé au orange

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

Pavé au orange

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10231

Description : Praline au chocolat et aux fruits avec fondant onctueux , fourrée d'amandes à l'huile d'olive, Criolait Maracaibo 38%, arrondi à l'huile de orange et au croustillant de orange

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	620
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2594
Prix de vente		Lipides	47.2 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	17.12 g
		Glucides	38.83 g
		dont sucre	38.14 g
		Protéines	7.98 g
		Sel	0.19 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, **amandes**, huile d'olive, grué de cacao, **lait écrémé en poudre**, **lait entier en poudre**, Crisp Blutorange/Orange sang., Granulé de fruit 4% (sucre, orange sanguine, acidifiant (acide citrique), betterave, arôme), **crème en poudre**, cacao en poudre, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile d'orange 0.1%, extrait de vanille, fleur de sel (sel marin), vanille

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