

Pavé Criolait

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

PR10601

Intérieur Chocolat Lait Criolait 38% avec graisse de coco

- 1000 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
- 250 g graisse de coco

Tempérer la couverture et mélanger avec l'huile 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

Pavé Criolait

- 1250 g Intérieur Chocolat Lait
Criolait 38% avec graisse de
coco
- 50 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 Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 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 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
- VO07 Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
- VO09 Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
- WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 mm

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

Pavé Criolait

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 Criolait

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10601

Description : Pralines aux lait au fondant onctueux

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	632
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2647
Prix de vente		Lipides	49.44 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	35.42 g
		Glucides	39.38 g
		dont sucre	38.38 g
		Protéines	6.37 g
		Sel	0.23 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, graisse de coco, grués de cacao, **lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre**, cacao en poudre, **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille, vanille

État 10.06.2024

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