

Pavé Costa Rica

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



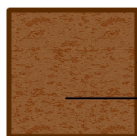
QUANTITÉ RECETTE	169 pièces	N° RECETTE	PR10502
------------------	------------	------------	---------

Intérieur Chocolat foncé Costa Rica 70% avec Nussa Ferma

- 650 g Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 300 g Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 300 g Nussa ferme

Tempérer la couverture et mélanger avec la Nussa ferme 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



Pavé Costa Rica

- 1250 g Intérieur Chocolat foncé Costa Rica 70% avec Nussa Ferma
- 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

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

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

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

- CO27 Costa Rica 70%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- CO28 Costa Rica 40%-36h, Chocolat au lait 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
- WB91 Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Pavé Costa Rica

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 Costa Rica

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10502

Description : Pralinés à la couverture Costa Rica au fondant onctueux

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	645
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2699
Prix de vente		Lipides	54.49 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	38.41 g
		Glucides	29.4 g
		dont sucre	26.23 g
		Protéines	5.74 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Grués de cacao, sucre brut de canne, beurre de cacao, huile de palme, huile de palme, **lait entier en poudre**, cacao en poudre, **lait écrémé en poudre**, sucre, **amandes**, **noisettes**, extrait de vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), 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