

Truffles Vegan à la coco

et Vegan Choc Brun 44%



QUANTITÉ RECETTE	252	pièces	N° RECETTE	PR80000
------------------	-----	--------	------------	---------

Ganache vegan au coco

750 g purée de coco

75 g sucre inversi

3 g sel marin

1000 g Vegan Choc Brun 44% Bio,
Produit à base de cacao, Bloc
temperiert

Chauffer la purée de coco avec le sucre inversi et le sel marin à 80°C, ajouter la moitié du liquide du Vegan Choc Brun 44% haché, remuer avec une spatule et incorporer le reste du liquide en 2 fois. Homogénéiser avec un mixeur plongeant.

Truffles Vegan à la coco

680.4 g boules creuses Maracaibo
65% (252 pc)

1825 g Ganache vegan au coco

800 g Vegan Choc Brun 44% Bio,
Produit à base de cacao,
Bloc

Finition

Dresser la ganache dans des boules creuses à 31 - 33°C et laisser reposer toute la nuit. Fermer avec Vegan Choc Brun 44%. Tremper et rouler sur une grille.

PRODUITS FELCHLIN

DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio, Produit à base de cacao, Bloc

Truffles Vegan à la coco

et Vegan Choc Brun 44%



Numéro de recette : PR80000

Description : Truffles vegan à la noix de coco

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	519
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2171
Prix de vente		Lipides	37.51 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	23.64 g
		Glucides	37.97 g
		dont sucre	30.87 g
		Protéines	3.3 g
		Sel	0.13 g

Composition :

Beurre de cacao, noix de coco 20%, sucre brut de canne, grués de cacao, sirop de riz en poudre, sucre, sucre inverti, **amandes**, sel marin, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, vanille

État 08.06.2022