

Pavé Amande Chocolat Brûlé

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 400 pièces

N° RECETTE

PR10389

Intérieur Chocolat Lait Grenada 38% et Bionda 36% avec masse praliné amande Rustica et Nibs

- 500 g Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 150 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo hachée

Tempérer la couverture Grenada et bien mélanger tous les ingrédients.

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

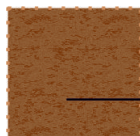
3 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

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 la couverture finement râpée.

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

Montage



Couverture râpée
Intérieur

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CO49 | Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo |
| CR29 | Grenada 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande |
| VO07 | Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Cadre Quadro vert, 5 mm |

Pavé Amande Chocolat Brûlé

1650 g Intérieur Chocolat Lait Grenada 38% et Bionda 36% avec masse praliné amande Rustica et Nibs

150 g Bionda 36%, Chocolat blanc de couverture caramélisé, Rondo finement râpée

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

Felchlin
SWITZERLAND

Pavé Amande Chocolat Brûlé

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 Amande Chocolat Brûlé

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10389

Description : Pralinés au gianduja d'amandes avec morceaux de couverture blancs caramélisés

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	584
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2444
Prix de vente		Lipides	39.87 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.98 g
		Glucides	42.97 g
		dont sucre	42.19 g
		Protéines	10.71 g
		Sel	0.13 g

Composition :

Sucre, **amandes 34%**, beurre de cacaco, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, grués de cacao, **crème en poudre**, graisse butyrique, **petit-lait en poudre**, maltodextrine, **émulsifiant (lécithine de soja)**, caramel, 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