

Xocolino Forêt-Noire

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%



QUANTITÉ RECETTE 10 verres

N° RECETTE DR10030

Griottes marinées

190 g jus de griotte
50 g Sirop de sucre 30°Bé
125 g sucre
30 g amidon de froment
25 g jus d'orange
700 g griottes
10 g kirsch 40%vol.

Porter à ébullition le jus de griottes et le sirop. Mélanger le sucre et l'amidon de froment et bien malaxer avec le jus d'orange. Mélanger les deux liquides et porter à ébullition. Ajouter les griottes et porter à nouveau à ébullition. Laisser refroidir. Incorporer le kirsch.

Sirop de sucre 30°Bé

1000 g eau
1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

Xocolatl Maracaibo 65%

900 g lait 3.5%
180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée

Porter le lait à ébullition, y délayer la couverture râpée et bien faire mousser au moyen du Rotor Mixer pendant 30 secondes environ.

Astuce pour l'été

Laisser refroidir au réfrigérateur, faire mousser et servir froid.

Rosace de chantilly & kirsch

100 g crème 35%
7 g kirsch 40%vol.

Laisser monter délicatement la crème et incorporer le kirsch.

Rosace de chantilly avec ISI Thermo Whip

50 g crème 35%
50 g lait 3.5%
7 g kirsch 40%vol.

Dans l'ISI Thermo Whip, ajouter la crème, le lait et le Kirsch, visser une cartouche, bien agiter.

Xocolino Forêt-Noire

100 g Griottes marinées
500 g Xocolatl Maracaibo 65%
107 g Rosace de chantilly & kirsch
107 g Rosace de chantilly avec ISI
Thermo Whip

7 g Xocoflakes Grand Cru
Grenada 38%, Brisures de
gaufrette dragéifiées
25 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

10 pièce Plateau pour verre Xocolatl,
noir

Finition

Mettre 10 g de griottes marinées par verre. Verser 50 g de Xocolatl chaud moussé par verre. Dresser 10g de crème chantilly & kirsch par verre sur le Xocolatl à l'aide d'une cuillère à café. Disposer quelques Croquantine Nuggets rubis (flocons de Croquantine dragéifiés en chocolat).

PRODUITS FELCHLIN

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
WR35	Plateau pour verre Xocolatl, noir

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

Felchlin
SWITZERLAND

Xocolino Forêt-Noire

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%

Matériel promotionnel Felchlin



WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

230 x 120 x 25 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Xocolino Forêt-Noire

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%



Numéro de recette : DR10030

Description : Chocolat chaud aromatisé aux griottes marinées avec chantilly au kirsch

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	191
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	800
Prix de vente		Lipides	13.8 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	8.32 g
		Glucides	11.69 g
		dont sucre	10.78 g
		Protéines	3.18 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, crème, griottes 7%, sucre, grués de cacao, beurre de cacao, jus de griottes 2%, kirsch (eau-de-vie de cerises), lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, amidon de froment, jus d'orange, eau, crème en poudre, farine de blé, graisse de coco, huile de colza, émulsifiant (lécithine de soja), glucose (glucose de blé), beurre concentré, vanille, arôme, sel alimentaire, agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiants (lécithine de tournesol), extrait de malt, paprika, vanille Madagascar

État 04.03.2025

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