

XocoGusto framboise rose

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 10 Verres

N° RECETTE DR10022

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. Servir chaud.

Astuce pour l'été

Laisser refroidir au réfrigérateur, faire
mousser et servir froid.

Boules creuses Framboise Rose

378 g boules truffes Mini
Maracaibo 65% 21 mm (252
pc)
1100 g Gelée de framboise à l'eau
de rose
200 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Remplir les mini boules creuses en
chocolat noir, les laisser reposer durant la
nuit et les fermer avec une couverture
noire.

Il en résulte 4 Blister à 63 mini boules
creuses Truffles

Gelée de framboise à l'eau de rose

500 g sucre
550 g purée de framboises sans
sucres ajoutés, Boiron
7 g pectine ruban jaune
35 g sucre
30 g acide citrique 1:1
12 g huile de roses essentielle 3%
en alcool

Porter du sucre et de la purée de
framboises à ébullition. Intégrer de la
pectine et du sucre avant de procéder à
une nouvelle cuisson. Ajouter, à la fin, de
l'acide citrique et de l'eau de rose.

XocoGusto framboise rose

540 g Xocolatl Maracaibo 65%
**67 g Boules creuses Framboise
Rose**

Matériel promotionnel Felchlin

10 pièce Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition

Déposer dans un petit verre de Xocogusto
avec une mini boule truffe aromatisée,
remplir le pot Xocogusto avec 50 g de
Xocolatl monté en mousse et servir sur le
plateau de verre noir Xocolatl. Laisser à
l'hôte le soin de verser le Xocolatl sur la
truffe et procéder au mélange.

PRODUITS FELCHLIN

CS29 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée
CU08 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture,
Rondo
WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

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

XocoGusto framboise rose

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada

Matériel promotionnel Felchlin



WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

XocoGusto framboise rose

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : DR10022

Description : Chocolat chaud avec boule creuse à la framboise et à l'eau de rose pour aromatiser

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	171
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	716
Prix de vente		Lipides	10.5 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	6.39 g
		Glucides	14.61 g
		dont sucre	13.64 g
		Protéines	3.5 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Lait entier, grués de cacao, sucre, framboises 4%, beurre de cacao, acidifiant (acide citrique), eau, alcool, agent gélifiant (pectine), huile de rose, vanille

État 21.10.2024

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