

# Bordeaux Truffles

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 63 pièces

N° RECETTE TR30027

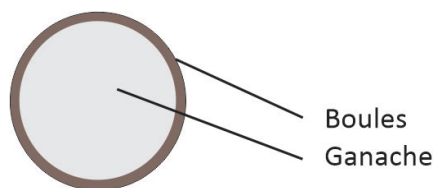
## Ganache lait Créole 49% au vin Bordeaux

260 g Maracaibo Créole 49%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo

165 g Bordeaux  
30 g sucre inverti  
60 g beurre

Tempérer la couverture, chauffer le vin, le sucre inverti et le beurre à 32°C, ajouter, homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant.

## Montage



## Bordeaux Truffles

**170.1 g boules creuses Créole 49%**  
(63 pc)

**515 g Ganache lait Créole 49% au  
vin Bordeaux**

**100 g Maracaibo Créole 49%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo**

**20 g sucre glace**

## Finition

Verser la ganache dans des boules creuses Truffles, laisser reposer. Fermer avec la couverture. Rouler dans du sucre glace ou du chocolat en poudre.

## PRODUITS FELCHLIN

CS58 Maracaibo Créole 49%, Chocolat  
au lait de couverture, Rondo

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

# Bordeaux Truffles

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



**Numéro de recette :** TR30027

**Description :** Truffles avec une ganache au vin de Bordeaux

## Données de vente :

Conservation	21 jours
Jours de vente	14 jours
Prix de vente	
Unité de vente	100 g

## Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	483
Kilo joule (kJ)	2023
Lipides	34.36 g
dont acides gras saturés	21.18 g
Glucides	30.86 g
dont sucre	32.09 g
Protéines	4.06 g
Sel	0.08 g

## Composition :

Sucre, grué de cacao, vin rouge 20%, beurre de cacao, **beurre, crème en poudre**, sucre inverti, **lait écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille

État 03.06.2025

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