

Pâte à tartiner aux noisettes

Choco-Suenjo



QUANTITÉ RECETTE 2500 g

N° RECETTE

CS30012

Masse à tartiner aux noisettes

- 1000 g Fina Noble Piemontese 60%,
Masse Praliné Noisette
- 1000 g Pralinosa F, Intérieur noisette
Ferme
- 500 g Choco Pain, Intérieur cacao

Chauffer la crème praliné aux noisettes
Pralinosa F à 30°C environ, ajouter la
masse de base gianduja Fina Noble
Piemontese 60% et l'intérieur au chocolat
Choco-Pain, lisser ensemble.

Pâte à tartiner aux noisettes

**2500 g Masse à tartiner aux
noisettes**

Finition

Repartir la masse à tartiner noisette dans
des bocal.

PRODUITS FELCHLIN

- DC03 Pralinosa F, Intérieur noisette
Ferme
- DC60 Choco Pain, Intérieur cacao
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%,
Masse Praliné Noisette

Pâte à tartiner aux noisettes

Choco-Suenjo



Numéro de recette : CS30012

Description : Pâte à tartiner fondante aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	180 jours	Kilo calorie (kcal)	594
Jours de vente	150 jours	Kilo joule (kJ)	2485
Prix de vente		Lipides	41.86 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	12.84 g
		Glucides	46.44 g
		dont sucre	40.3 g
		Protéines	5.6 g
		Sel	0.04 g

Composition :

Sucre, **noisettes 39%**, huile de tournesol, huile de palmiste hydrogénée, graisse de coco hydrogénée, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, graisse de coco, amidon de riz, poudre de cacao, grués de cacao, **lait écrémé en poudre**, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), beurre de karité, beurre d'illipe, **émulsifiant (lécithine de soja)**, sel alimentaire, vanille

État 20.06.2022