

Caramel mou cacao fruit

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro d'env. 169 pièces

N° RECETTE PR10621

Montage



Cacao Fruit Caramel Mou

Caramel mou cacao fruit

950 g Caramel brûlé fleur de sel

**250 g Cacao Fruit Couverture,
Chocolat noir de couverture
au jus concentré pulpe de
cacao, Rondo**

Matériel promotionnel Felchlin

**2 pièce Cadre Quadro blanc en
silicone, 5 mm**

**1 pièce Feuille Backflon,
individuelle, 365 x 365 mm**

**1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm**

Finition

Cuire le caramel brûlé à 110°C, ajouter la couverture liquide et cuire à 116°C. Verser sur un feuille quadro dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et de 10 mm de hauteur, lisser. Laisser reposer pendant env. 60 minutes à température ambiante. Couper des morceaux de 22.5 x 22.5 mm. Déplier les pralines et les laisser cristalliser pendant 2 à 3 heures et envelopper au film cellophane.

PRODUITS FELCHLIN

CV15	Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Caramel mou cacao fruit

Bonbons chocolat & 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

Caramel mou cacao fruit

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10621

Description : Caramel mou à la couverture fruit de cacao

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	430
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1799
Prix de vente		Lipides	22.47 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.57 g
		Glucides	52.95 g
		dont sucre	46.55 g
		Protéines	2.41 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Sucre, **crème**, grué de cacao, **sirop de glucose (glucose de blé)**, **beurre**, concentré de jus de fruits de cacao, eau, fleur de sel (sel marin)

État 15.10.2024

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