

Eclats Grand Cru orange

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 5 cadres de 230 x 340 x 8 mm

N° RECETTE CS15020

Couverture Grand Cru & huile d'orange

3000 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

15 g Huile d'orange Essencia

Mélanger la couverture tempérée avec
l'huile d'orange.

Eclats Grand Cru orange

**3015 g Couverture Grand Cru &
huile d'orange**

750 g orangeat 6x6mm

Finition

Poser sur une feuille de plastique un
cadre de 230 x 340 x 8 mm. Verser la
remplissage dans la cadre, parsemer
l'orangeat. Laisser cristalliser, casser des
éclats et emballer.

Autre variante: Couverture foncée avec
de l'huile de citron et du citronat.

PRODUITS FELCHLIN

CU08 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture,
Rondo

OE01 Huile d'orange Essencia

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

Eclats Grand Cru orange

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : CS15020

Description : Couverture Grand Cru Maracaibo foncée à l'orange

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	525
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2199
Prix de vente		Lipides	34.2 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	20.72 g
		Glucides	45.7 g
		dont sucre	36.27 g
		Protéines	4.72 g
		Sel	0.05 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, beurre de cacao, **sirop de glucose de froment**, écorce d'orange 5%, huile d'orange, vanille

État 19.09.2023

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