

Cookie aux trois chocolats

avec trois couvertures



QUANTITÉ RECETTE 30 cookies de 50 g

N° RECETTE GB60183

Masse cookie avec Chocolini 44%

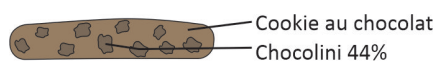
- 200 g Felcor 52%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 120 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 120 g beurre fondu
- 5 g extrait de vanille
- 10 g Gusto Ricco, Pâte au café
- 180 g oeufs frais
- 85 g sucre de canne brut fin
- 225 g sucre
- 120 g farine blanche type 400
- 0.5 g poudre à lever
- 340 g Chocolini D 44%, Chocolat foncé, Rondo 0.18g, stable à la cuisson
- 200 g noix de pécan hachées

Fondre les couvertures et ajouter le beurre fondu. Mélanger et chauffer la vanille et le Gusto Ricco. Incorporer à la masse chocolat.

Chauffer les oeufs et le sucre dans un bain marie à environ 32°C. Battre afin d'obtenir une masse légère et crémeuse.

Incorporer dans la masse chocolatée et enfin incorporer la farine et la poudre à lever tamiser. Ajouter les Chocolini et les noix de pécan.

Montage



Cookie aux trois chocolats

1560 g Masse cookie avec Chocolini 44%

Finition

Portionner la masse cookie sur une plaque de cuisson et cuire.

Température de cuisson: 190°C

Temps de cuisson: environ 12 minutes

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|---|
| CO45 | Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| CS60 | Felcor 52%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| CS66 | Chocolini D 44%, Chocolat foncé, Rondo 0.18g, stable à la cuisson |
| FE70 | Gusto Ricco, Pâte au café |

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

Cookie aux trois chocolats

avec trois couvertures



Numéro de recette : GB60183

Description : Biscuit aromatisé au triple chocolat, préparé avec notre chocolat noir intense Sao Palme 75%, Felcor 52% et des Rondos de chocolat résistants à la cuisson, le tout arrosé de notre pâte à café Gusto Ricco intense

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	492
Jours de vente	3 jours	Kilo joule (kJ)	2058
Prix de vente		Lipides	30.58 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.23 g
		Glucides	46.52 g
		dont sucre	39.38 g
		Protéines	5.46 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Sucre, grué de cacao, **noix de pécan**, **oeufs**, **beurre**, **farine blanche**, sucre de canne brut, beurre de cacao, dextrose, extrait de vanille, huile de tournesol, café torréfié, **émulsifiant (lécithine de soja)**, **farine de soja**, poudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), vanille

État 30.12.2024

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