

Xocolino hiver enchanté

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%



QUANTITÉ RECETTE 10 verres

N° RECETTE DR10032

Prunes marinées

- 600 g eau
- 100 g jus d'orange
- 50 g jus de citron frais
- 300 g Cognac 40%vol.
- 160 g sucre
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 1 g feuille de laurier 1 pièce
- 1 g clou de girofle 1 pièce
- 16 g bâton de cannelle Ceylan (1 pc = 8g)
- 3 g badiane 3 pièces
- 600 g Prunes séchées dénoyautées

Faire frémir tous les ingrédients à l'exception des pruneaux (cuire à feu doux; env. 5 min.) dans une poêle, verser ensuite le sirop sur les pruneaux. Laisser macérer les pruneaux dans le bocal à conserves au min. 3 jours.

Xocolatl Maracaibo 65%, Mélange hiver enchanté

- 450 g lait 3.5%
- 2 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 0.5 g fèves de Tonka
- 6 g bâton de cannelle Ceylan (1 pc = 8g)
- 1 g clou de girofle
- 1 g cardamome
- 2 g graines de coriandre
- 90 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée

Porter à ébullition le lait et les épices. Laisser reposer une nuit, recouvert de film alimentaire ou au réfrigérateur pendant 4 h au minimum. Tamiser. Porter le lait épicé à nouveau à ébullition. Y dissoudre la couverture et bien mousser à l'aide du Rotor Mixer pendant 30 secondes environ.

Xocolino hiver enchanté

- 100 g Prunes marinées
- 550 g Xocolatl Maracaibo 65%, Mélange hiver enchanté
- 50 g lait 3.5%
- 7 g Xocoflakes Grand Cru Grenada 38%, Brisures de gaufrette dragéifiées
- 25 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

10 pièce Plateau pour verre Xocolatl, noir

Finition

Mettre 10 g de prunes marinées par verre. Dresser 50 g du Xocolatl moussé chaud sur par verre. Chauffer le lait à 86°C à l'aide de la buse vapeur du percolateur, d'appareil Foamino mousse au lait ou à l'aide d'un mousser à lait. Réaliser une mousse crémante et ferme. Dresser 5 g de mousse sur le Xocolino hiver enchanté à l'aide d'une cuillère à café. Disposer quelques Croquantine Nuggets dorés (flocons dragéifiés en chocolat).

PRODUITS FELCHLIN

- CS29 Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, râpée
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

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

Xocolino hiver enchanté

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%

Matériel promotionnel Felchlin



WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

230 x 120 x 25 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Xocolino hiver enchanté

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%



Numéro de recette : DR10032

Description : Chocolat chaud aromatisé aux épices de Noël

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	166
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	696
Prix de vente		Lipides	9.38 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	5.63 g
		Glucides	14.81 g
		dont sucre	13.21 g
		Protéines	3.49 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, grué de cacao, sucre, eau, prunes séchée, beurre de cacao, Cognac (brandy), cannelle, jus d'orange, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, jus de citron, vanille, graines de coriandre, clou de girofle, cardamome, crème en poudre, farine de blé, fèves de Tonka, badiane, graisse de coco, huile de colza, laurier, émulsifiant (lécithine de soja), glucose (glucose de blé), beurre concentré, arôme, sel alimentaire, agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiants (lécithine de tournesol), extrait de malt, paprika, vanille Madagascar

État 04.03.2025

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