

# Praliné lait au Porto

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 cadre Quadro de 169 pièces

N° RECETTE PR60051

## Ganache lait Suhum 40% avec porto

1000 g Suhum 40% Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo

50 g beurre

450 g Porto

Fondre la couverture et le beurre à 45°C, mélanger avec le porto, homogénéiser.

## Montage



Couverture  
Ganache

## Praliné lait au Porto

**1050 g Ganache lait Suhum 40% avec porto**

**550 g Suhum 40% Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo**

## Matériel promotionnel Felchlin

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

**2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm**

**1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm**

## Finition

Verser la ganache dans un cadre quadro de 10 mm de hauteur, lisser, placer au réfrigérateur pendant 10 minutes, laisser cristalliser toute la nuit à 16°C.

Chablonner avec de la couverture tempérée, découper à la guitare 22.5 x 22.5 mm, enrober et décorer. Stocker à une température de 15 - 16°C avec une humidité de 60%.

## PRODUITS FELCHLIN

CO02	Suhum 40% Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

# Praliné lait au Porto

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

# Praliné lait au Porto

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR60051

Description : Praline avec une ganache au porto

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	506
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2115
Prix de vente		Lipides	34.06 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	21.55 g
		Glucides	38.15 g
		dont sucre	37.44 g
		Protéines	5.25 g
		Sel	0.16 g

## Composition :

Sucre brut de canne, beurre de cacao, porto 20%, **lait entier en poudre**, grué de cacao, **beurre**, vanille

État 10.06.2025

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