

Pâte à tartiner au Praliné

Praliné paste 1:1, Maracaibo Crème 33%



QUANTITÉ RECETTE 1435 g

N° RECETTE

CS30021

Masse à tartiner Praliné paste 1:1 & Maracaibo

1000 g Praline Paste 1:1, Masse
Praliné Noisette

375 g Maracaibo Crème 33%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

62.5 g huile de noisettes

Ajouter l'intérieur praliné Pralinépaste 1:1
à la couverture Maracaibo Crème 33%
tempérée, incorporer l'huile de noisette
et bien mélanger le tout.

Huile de noisette:

www.moulindeevery.ch

Pâte à tartiner au Praliné

**1435 g Masse à tartiner Praliné
paste 1:1 & Maracaibo**

Finition

Repartir la masse à tartiner dans des
verres.

PRODUITS FELCHLIN

CS34 Maracaibo Crème 33%, Chocolat
au lait de couverture, Rondo

DC46 Praline Paste 1:1, Masse Praliné
Noisette

Pâte à tartiner au Praliné

Praliné paste 1:1, Maracaibo Crème 33%



Numéro de recette : CS30021

Description : Pâte à tartiner à l'intérieur praliné sans huile de palme

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	180 jours	Kilo calorie (kcal)	583
Jours de vente	150 jours	Kilo joule (kJ)	2438
Prix de vente		Lipides	38.63 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	9.5 g
		Glucides	49.94 g
		dont sucre	47.75 g
		Protéines	7.26 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Sucre, **noisettes**, beurre de cacao, **huile de noisette**, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, lait partiellement écrémé en poudre, grués de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 20.06.2022