

Caramel au chocolat

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 2595 g / 1 cadre Quadro d'env. 400 pièces

N° RECETTE

PR10210

Caramel chocolat

720 g crème 35%
8 g gousse de vanille Bourbon
(1 pc = 4g)
9 g sel marin
810 g sucre
405 g sirop de glucose 44/45
360 g eau
285 g Maracaibo 88%, Chocolat
foncé de couverture, Rondo

PRODUITS FELCHLIN

CO88 Maracaibo 88%, Chocolat foncé de
couverture, Rondo
VO07 Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm
VO30 Cadre Quadro blanc en silicone,
5 mm

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

Chauffer la crème, la vanille et le sel
marin. Couvrir d'un film plastique et
laisser infuser. Chauffer le sucre, le
glucose et l'eau à 145°C. Ajouter
délicatement la crème chinoisée au sucre
chauffé et incorporer la couverture
Maracaibo 88%. Chauffer jusqu'à 115°C en
remuant sans cesser.

Caramel au chocolat

2595 g Caramel chocolat

Matériel promotionnel Felchlin

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

**Cadre Quadro blanc en
silicone, 5 mm**

Finition

Verser le caramel dans un cadre en
silicone de 10 mm. Laisser refroidir au
moins pendant 4 heures. Marquer à l'aide
d'une guitare et découper des cubes de
15 x 15 mm à la main. Emballer dans du
cellophane ou tremper dans de la
couverture.

Caramel au chocolat

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

Caramel au chocolat

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10210

Description : Petites cubes caramel à la couverture Grand Cru Maracaibo 88%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	338
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	1415
Prix de vente		Lipides	15.41 g
Unité de vente	1 g / 1 cadre Quadro d'env. 400 pièces	dont acides gras saturés	9.27 g
		Glucides	46.95 g
		dont sucre	41.77 g
		Protéines	1.73 g
		Sel	0.36 g

Composition :

Sucre, **crème**, **sirop de glucose (glucose de blé)**, eau, grué de cacao, beurre de cacao, sel marin, vanille

État 07.09.2022

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