

Xocolatl Iced Chocolate Tropical

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%



QUANTITÉ RECETTE 4 verres

N° RECETTE

DR10015

Xocolatl Iced Chocolate Maracaibo 65% Tropical

- 280 g lait 3.5%
- 80 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée
- 60 g Purée de mangue sans sucre
surgelée, Boiron
- 60 g purée tropique
- 120 g glace pilée

Chauffer le lait à 60°C et y délayer la couverture. Ajouter les purées congelées et la glace pilée. Bien mixer avec le Rotor Mixer durant 30 secondes env. jusqu'à ce qu'une mousse se forme.

Tuiles aux amandes et fruits de la passion

- 200 g sucre
- 2 g pectine ruban jaune
- 155 g beurre
- 75 g sirop de glucose DE 41-46
- 25 g jus d'orange
- 30 g purée de fruit de la passion
sans sucres ajoutés, Boiron
- 100 g amandes blanches, moulues
- 15 g farine blanche type 400
colorant alimentaire orange,
liquid

Porter le sucre, la pectine, le beurre, le glucose, le jus d'orange et la purée de fruits de la passion à ébullition, ajouter les autres ingrédients. Laisser refroidir.

Xocolatl Iced Chocolate Tropical

*620 g Xocolatl Iced Chocolate
Maracaibo 65% Tropical*

*20 g Tuiles aux amandes et fruits
de la passion*

Matériel promotionnel Felchlin

*4 pièce Verre Xocolatl double paroi,
180 ml*

*4 pièce Plateau pour verre Xocolatl,
noir*

Tuiles

Étaler la préparation sur une natte Silpat à l'aide d'un chablon et procéder à la cuisson.

Température de cuisson: 175°C

Temps de cuisson: env. 5 minutes

Donner la forme souhaitée et conserver dans un récipient hermétique.

Finition

Verser glacé dans un verre. Décorer avec une tuile. Servir.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CS29 | Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée |
| WR34 | Verre Xocolatl double paroi, 180 ml |
| WR35 | Plateau pour verre Xocolatl, noir |

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

Xocolatl Iced Chocolate Tropical

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml

120 x 90 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

230 x 120 x 25 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Xocolatl Iced Chocolate Tropical

avec de la couverture Maracaibo Clasificado 65%



Numéro de recette : DR10015

Description : Chocolat froid avec purée exotique et purée de mangue

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	133
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	555
Prix de vente		Lipides	8.03 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	4.73 g
		Glucides	11.82 g
		dont sucre	10.48 g
		Protéines	2.49 g
		Sel	0.05 g

Composition :

Lait entier, eau, mangue, fruits (ananas, mangue, fruit de la passion, citron vert) 10%, grués de cacao, sucre, beurre de cacao, **beurre**, **amandes**, sirop de glucose (glucose de blé), purée de fruit de la passion, jus d'orange, **farine blanche**, agent gélifiant (pectine), vanille, colorant alimentaire orange, liquid (eau, agent de support (propylène glycol), colorant (tartrazine, rouge allura))

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