

Vegan Pavés

Thé vert & noir



QUANTITÉ RECETTE 400 pièces

N° RECETTE PR80005

Pavé au thé vert

250 g graisse de coco
10 g thé matcha
1000 g Vegan Choc Blanc 38% Bio,
Produit à base de cacao, Bloc

Faire fondre la graisse de noix de coco,
ajouter le thé vert et dissoudre. Verser sur
la couverture tempérée et bien mélanger,
passer au tamis. Refroidir à 26°C.

Thé vert en poudre

15 g thé matcha
150 g dextrose en poudre
150 g sucre glace

Tamiser tout ensemble et stocker dans un
récipient sans humidité.

Rouler ou saupoudrer de tous côtés avec
la poudre au thé vert.

Stocker à une température de 15 à 16 °C
avec un taux d'humidité de 60 %.

Pavé au chocolat noir

950 g Suhum Ambanja 70% Bio,
Chocolat foncé de couverture, Rondo
300 g graisse de coco

Faire fondre la graisse de noix de coco et
l'ajouter à la couverture tempérée.

Refroidir à 26°C.

Montage



Poudre d'enrobage
Intérieur

Vegan Pavés

1250 g Pavé au thé vert
300 g Thé vert en poudre
1550 g Pavé au chocolat noir
300 g Cacao powder 20-22%,
cacao en poudre

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm
3 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm
1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 mm

Finition de Pavé au thé vert

Verser dans un cadre quadro de 300 x 300
mm et 10 mm de hauteur. Laisser
cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la
guitare à 15 x 15 mm et saupoudrer de
tous côtés avec la poudre au thé vert.

Finition de Pavé noir d'Ambanja

Verser dans un cadre quadro de 300 x 300
mm et 15 mm de hauteur. Laisser
cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la
guitare à 15 x 15 mm et rouler ou
saupoudrer le tout avec du poudre de

cacao.

Conserver à une température de
15 à 16 °C et à un taux d'humidité
de 60 %.

Pour d'autres recettes de pavé, voir Nama
Pavé.

PRODUITS FELCHLIN

CV17	Suhum Ambanja 70% Bio, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit à base de cacao, Bloc
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
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

Vegan Pavés

Thé vert & noir

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

Vegan Pavés

Thé vert & noir



Numéro de recette : PR80005

Description : Bonbon végétal coupé avec thé vert et Suhum Ambanja 70%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	606
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2538
Prix de vente		Lipides	47.27 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	34.02 g
		Glucides	36.84 g
		dont sucre	30.31 g
		Protéines	4.62 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Grués de cacao, sucre brut de canne, graisse de coco, beurre de cacao, cacao en poudre, sirop de riz en poudre, dextrose, sucre, **amandes**, noix de coco râpée, thé vert matcha 0.7%, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, vanille

État 25.06.2024

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