

Pavés Sao Palme 43%

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE PR10513

Fourrage Chocolat Lait Sao Palme 43% avec gianduja aux noisettes

- 120 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc
- 280 g graisse de coco
- 850 g Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Chauffer le gianduja à 28°C. Chauffer la graisse de coco à 30°C. Tempérer la couverture et la mélanger au gianduja et à la graisse de coco. Mélanger lentement dans la machine avec un fouet à quatre branches, jusqu'à l'obtention d'une température de 26°C environ.

Montage



Poudre de cacao & poudre de chocolat
Fourrage

Pavés Sao Palme 43%

- 1250 g Fourrage Chocolat Lait Sao Palme 43% avec gianduja aux noisettes**
- 25 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre**
- 25 g chocolat en poudre**

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm**
- 2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm**
- 1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune**

Finition

Verser la masse pavé dans un cadre Quadro de Verser dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et 12.5 mm de hauteur, Laisser cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la guitare à 2.25 x 2.25 cm. Rouler dans le mélange chocolat et cacao en poudre.

PRODUITS FELCHLIN

- CP77 Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc
- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- PS60 Sao Palme 43%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Cadre Quadro vert, 5 mm
- VO09 Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

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

Pavés Sao Palme 43%

Bonbons chocolats & 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

Pavés Sao Palme 43%

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10513

Description : Noisettes-Sao Palme 43% Praliné au fondant onctueux

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	647
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2707
Prix de vente		Lipides	53.25 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	37.2 g
		Glucides	33.54 g
		dont sucre	31.93 g
		Protéines	6.73 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Sucre, graisse de coco, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, grué de cacao, **noisettes**, cacao en poudre, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 27.05.2024

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