

# Coffeenosa - Maracaibo 88% praline dressée

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 580 g

N° RECETTE PR10471

## Intérieur Chocolat foncé Maracaibo 88% avec Coffeenosa

250 g Coffeenosa, Intérieur café  
90 g Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

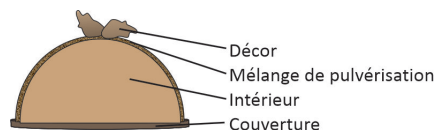
Faire fondre l'OSA à 26°C et ajouter la couverture tempérée. Mélanger lentement pendant 1 minute à l'aide d'une spatule. Laisser cristalliser à 4°C dans le bol du mixeur. Remuer plusieurs fois avec la spatule pendant le refroidissement. Lorsque la masse atteint environ 19°C, émulsionner le mélange pendant quelques minutes avec la pale à la vitesse 1, puis à la vitesse 2.

## Décor, mélange de pulvérisation

300 g Cacaomass Suhum Bio, Pâte de cacao, Rondo  
175 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger les ingrédients tempérés.

## Montage



## Coffeenosa - Maracaibo 88% praline dressée

**340 g Intérieur Chocolat foncé Maracaibo 88% avec Coffeenosa**

**70 g Décor, mélange de pulvérisation**

**90 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo**

**80 g Xoco flakes Grand Cru Grenada 38%, Brisures de gaufrette dragéifiées**

## Finition

Préparer les plaquettes de couverture à l'aide du gabarit Ballini. Laisser cristalliser. Dresser l'intérieur, décorer et vaporiser le mélange de pulvérisation à vaporiser. Laisser cristalliser à 4°C.

## PRODUITS FELCHLIN

CO88	Maracaibo 88%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CS06	Cacaomass Suhum Bio, Pâte de cacao, Rondo
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DF37	Coffeenosa, Intérieur café

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

# Coffeenosa - Maracaibo 88% praline dressée

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10471

Description : Praline Intérieur au café intense sur une couverture très fine

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	611
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	2556
Prix de vente		Lipides	47.08 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	27.19 g
		Glucides	36.88 g
		dont sucre	33.13 g
		Protéines	6.93 g
		Sel	0.17 g

## Composition :

Sucre, grué de cacao, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, huile de palmiste, huile de palme, huile de tournesol, **lait écrémé en poudre**, café 3% (café torréfié), **farine de blé**, **crème en poudre**, graisse de coco, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de colza, **glucose (glucose de blé)**, eau, **beurre concentré**, arôme, sel alimentaire, agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiants (lécithine de tournesol), extrait de malt, vanille, paprika, vanille Madagascar

État 17.12.2024

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