

Pâte à tartiner aux amandes

Choco-Suenjo



QUANTITÉ RECETTE 2500 g

N° RECETTE

CS30013

Masse à tartiner aux amandes

1000 g Fina Noble Valencia 60%,
Masse Praliné Amande

1000 g Almonosa F, Intérieur
amandes Ferme

500 g Choco Pain, Intérieur cacao

Chauffer la crème praliné aux amandes
Almonosa F à 30°C et ajouter la masse de
base gianduja Fina Noble Valencia 60% et
l'intérieur au chocolat Choco-Pain, lisser
ensemble.

Pâte à tartiner aux amandes

**2500 g Masse à tartiner aux
amandes**

Finition

Répartir dans des verres

PRODUITS FELCHLIN

DC56 Almonosa F, Intérieur amandes
Ferme

DC60 Choco Pain, Intérieur cacao

DC78 Fina Noble Valencia 60%, Masse
Praliné Amande

Pâte à tartiner aux amandes

Choco-Suenjo



Numéro de recette : CS30013

Description : Pâte à tartiner fondante aux amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	180 jours	Kilo calorie (kcal)	575
Jours de vente	150 jours	Kilo joule (kJ)	2404
Prix de vente		Lipides	38.54 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	11.4 g
		Glucides	43.92 g
		dont sucre	41.7 g
		Protéines	9.72 g
		Sel	0.04 g

Composition :

Amandes 40%, sucre, huile de tournesol, huile de palmiste hydrogénée, graisse de coco hydrogénée, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, graisse de coco, amidon de riz, poudre de cacao, grués de cacao, **lait écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)**, beurre de karité, beurre d'illipe, vanille, sel alimentaire

État

20.06.2022