

Elvesia 42% Praline rustique

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1 Cadre Quadro de hauteur de 10 mm

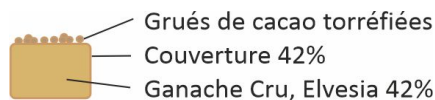
N° RECETTE PR10903

Ganache au lait Elvesia 42%

- 475 g crème 35%
- 35 g sirop de glucose 44/45
- 35 g sucre inverti
- 70 g beurre
- 1000 g Elvesia Rep. Dom. 42%-30h Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Porter la crème, le glucose, le sucre inverti et le beurre à ébullition. Mélanger peu à peu avec la couverture puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

Montage



Elvesia 42% Praline rustique

- 1100 g Ganache au lait Elvesia 42%
- 100 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés ou
- 900 g Elvesia Rep. Dom. 42%-30h Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
- Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Finition

Verser la ganache dans un cadre Quadro de 300 x 300 mm et de 10 mm de hauteur. Laisser cristalliser pendant 24 heures à une température idéale de 15°C avant de couper avec la guitare de 15 x 15 mm et d'enrober avec de la couverture.

Décorer avec grués de cacao torréfiés selon les besoins et stocker à 15 - 16°C avec 60 % d'humidité.

PRODUITS FELCHLIN

- CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés
- CR49 Elvesia Rep. Dom. 42%-30h Bio, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- VO07 Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Cadre Quadro blanc en silicone, 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

Elvesia 42% Praline rustique

Bonbons chocolat & 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

Elvesia 42% Praline rustique

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10903

Description : Ganache au lait enrobée de couverture Elvesia Rep. Dom. 42%-30h biologique

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	539
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2258
Prix de vente		Lipides	38.86 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	24.24 g
		Glucides	38.12 g
		dont sucre	36.95 g
		Protéines	6.27 g
		Sel	0.17 g

Composition :

Sucre brut de canne, beurre de cacao, grué de cacao, **crème**, **lait entier en poudre**, grué de cacao, **beurre**, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, émulsifiant (lécithine de tournesol)

État 29.08.2023

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