

Tablette Grand Cru Arriba

au croquant au chili



QUANTITÉ RECETTE 22 tablettes de 80 g

N° RECETTE CS15028

Croquant au chili

- 200 g sucre anglais
- 15 g chili 5 pièces de chili sèche de l'Afrique du Sud
- 100 g amandes effilées finement effilées et légèrement rôties

Légèrement caraméliser le sucre. Ajouter le chili et les amandes. Verser la masse sur un natte Silpat et laisser refroidir. Hacher à l'aide d'un Robot Coupe ou Moulinex.

Montage



Couverture Grand Cru & croquant au chili

PRODUITS FELCHLIN

- CS87 Arriba 72%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- VM55 Moule tablette 80g Grand Cru, 1-er 275 X 135 X 24mm / 190 x 90 x 5 mm

Tablette Grand Cru Arriba

315 g Croquant au chili

Matériel promotionnel Felchlin

Moule tablette 80g Grand Cru, 1-er 275 X 135 X 24mm / 190 x 90 x 5 mm

1500 g Arriba 72%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Finition

Bien mélanger la couverture tempérée avec Croquant au chili. Remplir 80 g dans des moules à tablettes, laisser cristalliser, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes, démouler.

Tablette Grand Cru Arriba

au croquant au chili



Numéro de recette : CS15028

Description : Couverture Grand Cru Arriba 72% au croquant au chili et aux amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	561
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2348
Prix de vente		Lipides	40.2 g
Unité de vente	1 tablette de 80 g	dont acides gras saturés	22.89 g
		Glucides	38.35 g
		dont sucre	34 g
		Protéines	6.96 g
		Sel	0 g

Composition :

Grués de cacao, sucre, beurre de cacao, **amandes**, chili 1%, vanille

État

08.08.2022