

Pavé Cacao Fruit

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

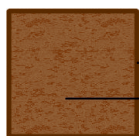
PR10623

Intérieur Chocolat foncé Cacao Fruit Couverture avec graisse de coco

825 g Cacao Fruit Couverture,
Chocolat noir de couverture
au jus concentré pulpe de
cacao, Rondo
275 g graisse de coco

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

Montage



Poudre d'enrobage
Intérieur

Pavé Cacao Fruit

**1250 g Intérieur Chocolat foncé
Cacao Fruit Couverture avec
graisse de coco**
**50 g Cacao powder 20-22%,
cacao 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**
**1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de
100 pièce, 350 x 350 mm**

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 22.5 x 22.5 mm. Rouler
dans le cacao en poudre.

Conserver à une température de
15 à 16 °C et à un taux d'humidité
de 60 %.

PRODUITS FELCHLIN

CV15	Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 5 mm
VO09	Cadre Quadro 2.5 mm, jaune
WB91	Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

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

Pavé Cacao Fruit

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

Pavé Cacao Fruit

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10623

Description : Cacao Fruit Couverture Pralines au fondant onctueux

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	42 jours	Kilo calorie (kcal)	615
Jours de vente	28 jours	Kilo joule (kJ)	2574
Prix de vente		Lipides	55.21 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	40.35 g
		Glucides	15.73 g
		dont sucre	9.34 g
		Protéines	7.18 g
		Sel	0 g

Composition :

Grués de cacao, graisse de coco, concentré de jus de fruits de cacao 17%, cacao en poudre, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 10.06.2024

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