

Fudge avec Dominicana Blanc 36%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 4 variations de 169 pièces chacune

N° RECETTE PR30099

Fudge weiss Dominicana Blanc 36% mit Rahm

375 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Chocolat blanc de
couverture, Rondo
70 g beurre
750 g sucre
250 g sirop de glucose DE 41-46
375 g crème 35%

Faire fondre la couverture et le beurre ensemble à environ 40°C. Mélanger le sucre, le glucose liquide et la crème épaisse et faire bouillir à 118°C. Lorsque le mélange atteint 118°C, versez-le sur la couverture fondue et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien combiné.

Fudge weiss Dominicana Blanc 36% mit Mangonosa

375 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Chocolat blanc de
couverture, Rondo
70 g beurre
750 g sucre
250 g sirop de glucose DE 41-46
375 g crème 35%
350 g Mangonosa, Intérieur
mangue fruit de la passion

Faire fondre la couverture blanche et le beurre ensemble à 40°C environ.
Mélanger le sucre, OSA, le glucose liquide et la crème et porter le tout à ébullition à 118°C. Lorsque le mélange atteint 118°C, le verser sur la couverture fondue et bien mélanger.

Fudge weiss Dominicana Blanc 36% mit Coffeenosa

375 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Chocolat blanc de
couverture, Rondo
70 g beurre
750 g sucre
250 g sirop de glucose DE 41-46
375 g crème 35%
350 g Coffeenosa, Intérieur café

Faire fondre la couverture blanche et le beurre ensemble à 40°C environ.
Mélanger le sucre, OSA, le glucose liquide et la crème et porter le tout à ébullition à 118°C. Lorsque le mélange atteint 118°C, le verser sur la couverture fondue et bien mélanger.

Fudge weiss Dominicana Blanc 36% mit Pistachiosa

375 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Chocolat blanc de
couverture, Rondo
70 g beurre
750 g sucre
250 g sirop de glucose DE 41-46
375 g crème 35%
350 g Pistachiosa F, Intérieur
pistache Ferme

Faire fondre la couverture blanche et le beurre ensemble à 40°C environ.
Mélanger le sucre, OSA, le glucose liquide et la crème et porter le tout à ébullition à 118°C. Lorsque le mélange atteint 118°C, le verser sur la couverture fondue et bien mélanger.

Fudge avec Dominicana Blanc 36%

**1820 g Fudge weiss Dominicana
Blanc 36% mit Rahm**

**2170 g Fudge weiss Dominicana
Blanc 36% mit Mangonosa**

**2250 g Fudge weiss Dominicana
Blanc 36% mit Coffeenosa**

**2270 g Fudge weiss Dominicana
Blanc 36% mit Pistachiosa**

**80 g Suhum Nibs 3-4mm Bio,
Grués de cacao torréfiées**

100 g pistaches hachées

Matériel promotionnel Felchlin

**4 pièce Plaque de base Quadro,
305 x 305 mm**

Fudge avec Dominicana Blanc 36%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

**4 pièce Feuille Backflon,
individuelle, 365 x 365 mm**

**8 pièce Cadre Quadro blanc en
silicone, 5 mm**

Finition

Verser le fudge sur une feuille Backflon dans un Cadre en silicone de 300 x 300 mm de 10 mm de hauteur, lisser. Garnir à volonté. Laisser cristalliser pendant une nuit à 16°C. Couper au couteau 22.5 x 22.5 mm.

Fudge avec Coffeenosa

Saupoudrer avec les nibs.

Fudge avec pistachiosa

Saupoudrer de pistaches hachées.

PRODUITS FELCHLIN

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DC53	Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
DC77	Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
DF37	Coffeenosa, Intérieur café
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 mm

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

Fudge avec Dominicana Blanc 36%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR30099

Description : Savoureuse recette de caramel blanc réalisée avec notre chocolat blanc Dominicana Blanc 36% et nos différents intérieur Osa

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	457
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1914
Prix de vente		Lipides	22.78 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	13.17 g
		Glucides	60.39 g
		dont sucre	56.16 g
		Protéines	2.39 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Sucre, **crème**, sirop de glucose (glucose de blé), beurre de cacao, **lait entier en poudre**, **beurre**, **pistaches**, huile de tournesol, grué de cacao, huile de coco, huile de palmiste, huile de palmiste hydrogénée, **amandes**, huile de palme, maltodextrine, **lactose**, poudre de mangue, café (café torréfié), graisse de coco hydrogénée, **lait écrémé en poudre**, poudre de fruit de passion, beurre d'illipe, beurre de karité, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de soja), arôme, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel, extrait de vanille, extrait d'ortie, colorant (carotène), colorants

État 21.02.2025

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