

Sorbet fruit de cacao



QUANTITÉ RECETTE 1000 g

N° RECETTE

SO10101

Sorbet fruit de cacao

600 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

60 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo

140 g eau

160 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo

40 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Porter le jus de cacao à ébullition avec 60 g de couverture et l'eau. Incorporer 160 g de couverture et le beurre de cacao dans le liquide chaud. Remplir les bols Paco Jet et les congeler. Mixer à la minute.

Sorbet fruit de cacao

1000 g Sorbet fruit de cacao

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CV15	Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
HA90	Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

Sorbet fruit de cacao



Numéro de recette : SO10101

Description : Sorbet rafraîchissant et fruité au jus fruit de cacao et Cacao Fruit Couverture.

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	201
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	839
Prix de vente		Lipides	13.61 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	8.38 g
		Glucides	17.75 g
		dont sucre	12.73 g
		Protéines	2.35 g
		Sel	0 g

Composition :

Jus de fruit de cacao 66%, grués de cacao, eau, beurre de cacao

État

02.05.2022