

Elvesia 74% Praline rustique

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



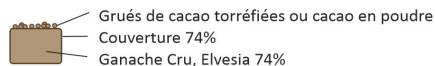
QUANTITÉ RECETTE	1	Cadre Quadro de hauteur de 10 mm	N° RECETTE	PR10902
------------------	---	----------------------------------	------------	---------

Ganache foncée Elvesia 74%

600 g crème 35%
50 g sirop de glucose 44/45
50 g sucre inverti
50 g beurre
500 g Elvesia Rep. Dom. 74%-72h
Bio Bourgeon, Chocolat
foncé 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 74% Praline rustique

1100 g Ganache foncée Elvesia 74%
900 g Elvesia Rep. Dom. 74%-72h
Bio Bourgeon, Chocolat
foncé de couverture, Rondo
100 g Suhum Nibs 3-4mm Bio,
Grués de cacao torréfiés ou
50 g Cacao powder 20-22%,
cacao en poudre

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
CR74	Elvesia Rep. Dom. 74%-72h Bio Bourgeon, Chocolat foncé de couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
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

Felchlin
SWITZERLAND

Elvesia 74% 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 74% Praline rustique

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10902

Description : Ganache noire enrobée de couverture Elvesia Rep. Dom. 74%-72h biologique bourgeon

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	511
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2140
Prix de vente		Lipides	41.05 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	25.03 g
		Glucides	22.5 g
		dont sucre	19.37 g
		Protéines	6.21 g
		Sel	0.03 g

Composition :

Grués de cacao, **crème**, sucre brute de canne, beurre de cacao, cacao en poudre, sirop de glucose (glucose de blé), sucre inverti, **beurre**, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

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