

Fudge avec Sao Palme 30%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 4 variations d'environ 169 pièces chacune

N° RECETTE PR30090

Caramel au chocolat blanc

375 g Sao Palme 30%, 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.

Caramel au chocolat et à la mangue

375 g Sao Palme 30%, 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.

Caramel au chocolat et au café

375 g Sao Palme 30%, 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.

Caramel au chocolat à la pistache

375 g Sao Palme 30%, 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 Sao Palme 30%

1820 g Caramel au chocolat blanc
2170 g Caramel au chocolat et à la mangue
2250 g Caramel au chocolat et au café
2270 g Caramel au chocolat à la pistache
80 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
100 g pistaches hachées

Felchlin Promotionsmaterial

4 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
8 pièce Cadre Quadro blanc en silicone, 5 mm
4 pièce Feuille Backflon, individuelle, 365 x 365 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.

Caramel au chocolat et au café

Saupoudrez avec les flocons de cacao du Ghana.

Caramel au chocolat à la pistache

Saupoudrez de pistaches hachées.

Fudge avec Sao Palme 30%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
CR17	Sao Palme 30%, 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 Sao Palme 30%

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

Fudge avec Sao Palme 30%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR30090

Description : Savoureuse recette de caramel blanc réalisée avec notre chocolat blanc Sao Palme 30% et nos différents intérieur Osa

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	21 jours	Kilo calorie (kcal)	452
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	1891
Prix de vente		Lipides	21.65 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	12.39 g
		Glucides	61.74 g
		dont sucre	57.52 g
		Protéines	2.16 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Sucre, **crème**, sirop de glucose (glucose de blé), beurre de cacao, **beurre**, **lait entier en poudre**, **pistaches**, **lait partiellement écrémé en poudre**, huile de tournesol, grués 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**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, poudre de fruit de passion, beurre d'illipe, beurre de karité, émulsifiant (lécithine de soja), arôme, arôme naturel, extrait d'ortie, extrait de vanille, colorant (carotène), colorants

État 18.02.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Fudge avec Sao Palme 30%

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse