

Nama Pavé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 400 pièces

N° RECETTE PR10702

Ganache, Dominicana Blanc, Jus de fruit de cacao

- 400 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
- 75 g beurre
- 40 g sucre inverti
- 30 g sirop de glucose, Liquiss
- 1000 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 175 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Ajouter le beurre, le sucre inverti et le glucose au jus de fruit de cacao et porter à ébullition.

Ajouter progressivement à la couverture blanche et mélanger au beurre de cacao. Lorsque la ganache a une température de 32 à 34°C, émulsionner avec un mixeur plongeant.

Spray au chocolat blanc

- 200 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 20 g Masse de confiseur blanche_Cuszczo white, Beurre de cacao avec colorant

Tempérer le mélange ci-dessus et le filtrer avant de le pulvériser à 32 - 34°C sur les pavés Nama refroidis.

Montage



Finition

Verser dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et 15 mm de hauteur. Laisser cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la guitare à 15 x 15 mm. Sprayer le chocolat blanc et saupoudrer légèrement de poudre d'argent comestible ou décorer de manière alternative si nécessaire.

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

Le nama pavé est traditionnellement servi au Japon directement à la sortie du réfrigérateur.

Pour d'autres recettes de pavé, voir aussi Vegan Pavés.

Nama Pavé

1720 g Ganache, Dominicana Blanc, Jus de fruit de cacao

320 g Spray au chocolat blanc

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm

3 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm

1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de 100 pièce, 350 x 350 mm

Nama Pavé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

PRODUITS FELCHLIN

CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
HA90	Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
VO07	Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Cadre Quadro vert, 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

Nama Pavé

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

Nama Pavé

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10702

Description : Ganache au jus de fruit de cacao caché avec couverture blanche

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	535
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2241
Prix de vente		Lipides	42.05 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	25.99 g
		Glucides	34.01 g
		dont sucre	35.12 g
		Protéines	3.45 g
		Sel	0.12 g

Composition :

Beurre de cacao, sucre, jus de fruit de cacao 20%, **lait entier en poudre**, **beurre**, sucre inverti, sirop de glucose (glucose de blé), couleur carbonate de calcium, émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille, amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acidifiant (acide citrique)

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