

# Truffes au champagne avec vin mousseux

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



|                  |    |        |            |         |
|------------------|----|--------|------------|---------|
| QUANTITÉ RECETTE | 63 | pièces | N° RECETTE | TR30013 |
|------------------|----|--------|------------|---------|

## Ganache Lait Crème 33% avec vin mousseux de Champagne

- 300 g Maracaibo Crème 33%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo
- 150 g Champagne, vin mousseux
- 80 g beurre

Chauffer la couverture à 45°C, ajouter le mousseux de champagne, incorporer le beurre tempéré, homogénéiser au mixeur et mettre sous vide.

## Truffes au champagne avec vin mousseux

**170.1 g boules creuses Créole 49%  
(63 pc)**

**530 g Ganache Lait Crème 33%  
avec vin mousseux de  
Champagne**

**100 g Maracaibo Crème 33%,  
Chocolat au lait de  
couverture, Rondo**

**20 g sucre glace**

## Finition

Dresser la ganache dans des boules creuses à 31 - 33°C et laisser reposer toute la nuit. Fermer avec la couverture et enrober. Rouler dans du sucre glace.

## PRODUITS FELCHLIN

CS34 Maracaibo Crème 33%, Chocolat  
au lait de couverture, Rondo

Remarque: Tous les produits ne sont pas

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Truffes au champagne avec vin mousseux

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



**Numéro de recette :** TR30013

**Description :** Truffes au lait avec ganache au champagne

| Données de vente : |          | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 21 jours | Kilo calorie (kcal)            | 509     |
| Jours de vente     | 14 jours | Kilo joule (kJ)                | 2130    |
| Prix de vente      |          | Lipides                        | 34.7 g  |
| Unité de vente     | 100 g    | dont acides gras saturés       | 21.05 g |
|                    |          | Glucides                       | 36.2 g  |
|                    |          | dont sucre                     | 35.47 g |
|                    |          | Protéines                      | 5.68 g  |
|                    |          | Sel                            | 0.18 g  |

## Composition :

Sucre, Champagne 18%, beurre de cacao, **beurre**, grué de cacao, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, **lait partiellement écrémé en poudre**, crème en poudre, émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 03.06.2025

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