

# Pavé Madagascar

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 169 pièces

N° RECETTE

PR10033

## Intérieur Chocolat foncé Madagascar 64% avec Nussa Ferma

950 g Madagascar 64%-72h,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo  
300 g Nussa ferme

Tempérer la couverture et mélanger avec la Nussa ferme à 30°C. Mélanger lentement dans la machine avec un fouet à quatre branches, jusqu'à l'obtention d'une température de 26°C environ.

## 1 pièce Cadre Quadro 2.5 mm, jaune

### Finition

Verser la masse pavé dans un cadre quadro de 300 x 300 mm et 12.5 mm de hauteur, Laisser cristalliser à 15 - 20°C et couper avec la guitare à 22.5 x 22.5 mm. Rouler dans le mélange chocolat et cacao en poudre.

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

## Montage



Poudre d'enrobage  
Intérieur

## Pavé Madagascar

**1250 g Intérieur Chocolat foncé  
Madagascar 64% avec  
Nussa Ferma**

## Matériel promotionnel Felchlin

**25 g Cacao powder 20-22%,  
cacao en poudre  
25 g chocolat en poudre  
1 pièce Plaque de base Quadro,  
305 x 305 mm  
2 pièce Cadre Quadro vert, 5 mm  
1 pièce Feuille Quadro, 1 bloc de  
100 pièce, 350 x 350 mm**

## PRODUITS FELCHLIN

|      |                                                         |
|------|---------------------------------------------------------|
| CS88 | Madagascar 64%-72h, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| HA01 | Cacao powder 20-22%, cacao en poudre                    |
| VO07 | Plaque de base Quadro, 305 x 305 mm                     |
| VO08 | Cadre Quadro vert, 5 mm                                 |
| VO09 | Cadre Quadro 2.5 mm, jaune                              |
| 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

# Pavé Madagascar

Bonbons chocolats & 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

# Pavé Madagascar

Bonbons chocolats & spécialités chocolatées



**Numéro de recette :** PR10033

**Description :** Pralines foncées au fondant onctueux

| Données de vente : |          | Valeurs nutritives par 100 g : |         |
|--------------------|----------|--------------------------------|---------|
| Conservation       | 42 jours | Kilo calorie (kcal)            | 651     |
| Jours de vente     | 28 jours | Kilo joule (kJ)                | 2727    |
| Prix de vente      |          | Lipides                        | 55.43 g |
| Unité de vente     | 100 g    | dont acides gras saturés       | 39.04 g |
|                    |          | Glucides                       | 30.06 g |
|                    |          | dont sucre                     | 26.74 g |
|                    |          | Protéines                      | 4.51 g  |
|                    |          | Sel                            | 0 g     |

## Composition :

Grués de cacao, sucre, beurre de cacao, huile de palmiste, huile de palme, cacao en poudre, **amandes, noisettes**, extrait de vanille, vanille, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium)

État 11.06.2024

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