

Xocolatl Hot Chocolate XocoCaramello

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 6 portions

N° RECETTE DR10012

Xocolatl Hot Chocolate XocoCaramello

660 g lait 3.5%

240 g Cara-Molla, Caramel

180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Cioccolato di copertura
fondente, Grattugiato

Porter le lait à ébullition et y délayer la Cara Molla. Amener une nouvelle fois au point d'ébullition et y délayer la couverture râpée. Bien faire mousser au moyen du Rotor Mixer durant 30 secondes env

Xocolatl Hot Chocolate XocoCaramello

**1080 g Xocolatl Hot Chocolate
XocoCaramello**

150 g crème 35% fouettée

Matériel promotionnel Felchlin

**Verre Xocolatl, 1.8 dl à
double paroi**

Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition

Servir très chaud. Garnir avec une rosace de crème.

PRODUITS FELCHLIN

CS29 Maracaibo Clasificado 65%,
Cioccolato di copertura fondente,
Grattugiato

TM30 Cara-Molla, Caramel

WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl à double
paroi

WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

Felchlin
SWITZERLAND

Xocolatl Hot Chocolate XocoCaramello

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl, double paroi

80 x 120 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min.6 pièces

Xocolatl Hot Chocolate XocoCaramello

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : DR10012

Description : Chocolat chaud avec Cara-Molla

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	231
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	965
Prix de vente		Lipides	14.51 g
Unité de vente	1 portion	dont acides gras saturés	9 g
		Glucides	20.99 g
		dont sucre	19.09 g
		Protéines	3.28 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, sucre, crème, grués de cacao, eau, crème en poudre, beurre de cacao, humectant, sel alimentaire, extrait de vanille Madagascar, vanille

État 11.10.2021