

Coffeenosa - Criolait praline dressée

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 580 g

N° RECETTE

PR10476

Intérieur Chocolat Lait Criolait 38% avec Coffeenosa

1000 g Coffeenosa, Intérieur café
240 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

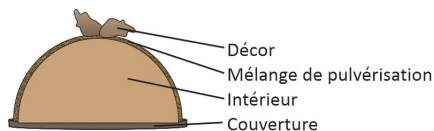
Faire fondre l'OSA à 26°C et ajouter la couverture tempérée. Mélanger lentement pendant 1 minute à l'aide d'une spatule. Laisser cristalliser à 4°C dans le bol du mixeur. Remuer plusieurs fois avec la spatule pendant le refroidissement. Lorsque la masse atteint environ 19°C, émulsionner le mélange pendant quelques minutes avec la pale à la vitesse 1, puis à la vitesse 2.

Décor, mélange de pulvérisation

300 g Cacaomass Suhum Bio, Pâte de cacao, Rondo
175 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger les ingrédients tempérés.

Montage



Coffeenosa - Criolait praline dressée

310 g Intérieur Chocolat Lait Criolait 38% avec Coffeenosa

70 g Décor, mélange de pulvérisation

90 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

80 g Xocoflakes Grand Cru Grenada 38%, Brisures de gaufrette dragéifiées

Finition

Préparer les plaquettes de couverture à l'aide du gabarit Ballini. Laisser cristalliser. Dresser l'intérieur, décorer et vaporiser le mélange de pulvérisation à vaporiser. Laisser cristalliser à 4°C.

PRODUITS FELCHLIN

CS06	Cacaomass Suhum Bio, Pâte de cacao, Rondo
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DF37	Coffeenosa, Intérieur café

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Coffeenosa - Criolait praline dressée

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR10476

Description : Praline Intérieur au café intense sur une couverture très fine

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	608
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	2545
Prix de vente		Lipides	45.42 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	26.1 g
		Glucides	41.17 g
		dont sucre	38.27 g
		Protéines	6.64 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Sucre, beurre de cacao, grués de cacao, **lait entier en poudre**, huile de palmiste, **lait écrémé en poudre**, huile de palme, huile de tournesol, café 3% (café torréfié), **farine de blé**, **crème en poudre**, graisse de coco, **émulsifiant (lécithine de soja)**, huile de colza, **glucose (glucose de blé)**, eau, **beurre concentré**, arôme, sel alimentaire, agent d'enrobage (gomme arabique), émulsifiants (lécithine de tournesol), extrait de malt, vanille, paprika, vanille Madagascar

État 17.12.2024

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