

Flocons vegans de coco

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 1700 g / env.120 pièces

N° RECETTE

PR80001

Ganache noix de coco

250 g purée de coco

50 g sucre inverti

900 g Vegan Choc Blanc 38% Bio,
Produit à base de cacao, Bloc

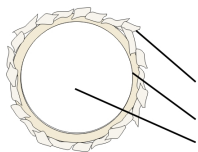
Chauffer la purée de coco et le sucre inverti. Verser sur le Vegan Choc Blanc 38%, mélanger et homogénéiser. Tabler la masse sur le marbre jusqu'à ce qu'elle devienne apte à dresser.

PRODUITS FELCHLIN

DF02 Vegan Choc Blanc 38% Bio, Produit
à base de cacao, Bloc

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

Montage



Noix de coco râpée
Vegan Choc Blanc 38%
Ganache coco

Flocons vegans de coco

1200 g Ganache noix de coco

**200 g Vegan Choc Blanc 38% Bio,
Produit à base de cacao,
Bloc liquide**

300 g noix de coco râpée

Finition

Dresser des pointes de 10 g en ganache. Laisser cristalliser dans le réfrigérateur. Façonner à la main les pointes cristallisées en boules et tremper dans le Vegan Choc Blanc 38%. Rouler immédiatement dans la noix de coco râpée.

Flocons vegans de coco

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



Numéro de recette : PR80001

Description : Tropicale délice fondante au coco au Vegan Choc Blanc 38%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	18 jours	Kilo calorie (kcal)	564
Jours de vente	14 jours	Kilo joule (kJ)	2360
Prix de vente		Lipides	42.55 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	29.92 g
		Glucides	38.1 g
		dont sucre	31.69 g
		Protéines	2.29 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Noix de coco 33%, beurre de cacao, sucre brut de canne, sirop de riz en poudre, sucre inverti, **amandes**, fleur de sel (sel marin), émulsifiant (lécithine de tournesol), extrait de vanille

État 01.07.2024

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