

# Xocolatl Affogato

avec couverture foncée



QUANTITÉ RECETTE 1 verre

N° RECETTE DR10473

## Xocolatl Maracaibo 65%

150 g lait 3.5%  
30 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture,râpée

Variante 1 pour les portions individuelles:  
Faire mousser le lait et la rapée dans  
l'émulsionneur Nespresso.

Variante 2 pour les grandes quantités:  
Porter le lait à ébullition et avec ajouter la  
rapée dans un mixeur et faire mousser.

## Astuce pour l'été

Laisser refroidir au réfrigérateur, faire  
mousser et servir froid.

## Glace à la vanille Bourbon

400 g lait 3.5%  
300 g crème 35%  
2 g gousse de vanille Bourbon  
(1 pc = 4g)  
100 g sucre  
20 g glucose atomisé 38 DE  
120 g jaune d'œuf liquide  
pasteurisé  
50 g crème 35%

Cuire ensemble le lait, la crème et la  
vanille. Battre ensemble jusqu'à  
consistance mousseuse le sucre, le  
glucose sec, le jaune d'œuf et la crème,  
cuire avec le lait/crème à 84°C avant de  
refroidir rapidement à 4°C. Laisser reposer  
durant 12 heures à 4°C, passer à travers  
un tamis et homogénéiser dans une  
sorbetière durant 7 minutes environ ou  
dans un PacoJet.

## Xocolatl Affogato

**135 g Xocolatl Maracaibo 65%**  
**30 g Glace à la vanille Bourbon**

## Matériel promotionnel Felchlin

**1 pièce Verre Xocolatl double paroi,  
180 ml**  
**1 pièce Plateau pour verre Xocolatl,  
noir**

## Finition

Placer une boule de glace vanille dans le  
verre Xocolatl. Y verser le Xocolatl chaud  
moussé et servir.

## PRODUITS FELCHLIN

CS29 Maracaibo Clasificado 65%,  
Chocolat foncé de  
couverture,râpée  
WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml  
WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir

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

# Xocolatl Affogato

avec couverture foncée

## Matériel promotionnel Felchlin



---

**WR34 Verre Xocolatl double paroi, 180 ml**

120 x 90 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



---

**WR35 Plateau pour verre Xocolatl, noir**

230 x 120 x 25 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

# Xocolatl Affogato

avec couverture foncée



**Numéro de recette :** DR10473

**Description :** Glace à la vanille très fine avec chaude au chocolat avec notre couverture foncée Maracaibo Clasificado 65%

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	166
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	693
Prix de vente		Lipides	11.39 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	6.69 g
		Glucides	11.36 g
		dont sucre	10.73 g
		Protéines	3.75 g
		Sel	0.08 g

## **Composition :**

**Lait entier**, grués de cacao, **crème**, sucre, **jaune d'oeuf**, beurre de cacao, glucose atomisée, vanille

État 29.07.2025

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