

# Xocolatl Grenada

avec de la couverture Grand Cru Grenada foncée



QUANTITÉ RECETTE 12 portions

N° RECETTE DR10455

## Xocolatl Grenada

900 g lait 3.5%  
180 g Grenada 65%, Chocolat  
foncé de couverture, Rondo

Porter le lait à ébullition, y délayer la couverture Grenada 65% et bien faire mousser au moyen du Rotor Mixer pendant 30 secondes environ. Servir chaud.

## Shortbread Grenada

250 g beurre  
50 g sucre glace  
30 g sucre de canne brut fin  
10 g sucre vanillé  
35 g crème 35%  
1 g sel Red Murray River Salt, fin  
muscade Grenade,  
fraîchement râpée  
cannelle moulue Grenade  
clou de girofle en poudre,  
Grenade  
360 g farine blanche type 400

Blanchir ensemble le beurre, le sucre glace, le sucre de canne brut, le sucre vanillé et la crème, ajouter les épices. A la fin, incorporer la farine, laisser refroidir.

## Matériel promotionnel Felchlin

**840 g Plateaux verre Xocolatl, noir**  
**Verre Xocolatl, 1.8 dl à**  
**double paroi**

## Finition

Etaler la pâte Shortbread à 0.8 cm, laisser refroidir, couper des bandes de 0.75 cm de large à la guitare et, au couteau 15 cm de long, pulvériser d'eau, parsemer de muscade fraîchement râpée et saupoudrer de sucre Demerara, cuire. Rendement pour 70 pièces environ de 9 g.

## Température de cuisson

190°C

## Temps de cuisson

15 - 18 minutes

Accompagner le Xocolatl d'un Shortbread.

## PRODUITS FELCHLIN

CR44 Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo  
WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl à double paroi  
WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

## Xocolatl Grenada

**1080 g Xocolatl Grenada**  
**650 g Shortbread Grenada**

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Xocolatl Grenada

avec de la couverture Grand Cru Grenada foncée

## Matériel promotionnel Felchlin



---

### WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



---

### WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl, double paroi

80 x 120 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

# Xocolatl Grenada

avec de la couverture Grand Cru Grenada foncée



**Numéro de recette :** DR10455

**Description :** Boisson légère vaporeuse à la couverture Grand Cru accompagnée d'un Shortbread croquant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	186
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	777
Prix de vente		Lipides	11.82 g
Unité de vente	1 portion	dont acides gras saturés	7.07 g
		Glucides	16.41 g
		dont sucre	7.42 g
		Protéines	2.96 g
		Sel	0.08 g

## Composition :

**Lait entier, Farine blanche, beurre, sucre, grués de cacao, crème, sucre de canne brut, beurre de cacao, sucre vanillé, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de soja), vanille, muscade, cannelle, clou de girofle**

État 11.10.2021