

# Bonbon chocolat fruit de cacao

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



QUANTITÉ RECETTE 3 moules à 21 pièces

N° RECETTE PR10559

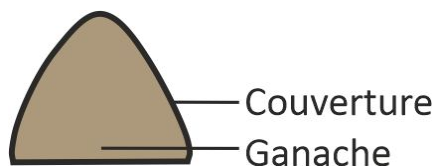
## Ganache à la couverture Fruit de cacao et au jus de fruit de cacao

240 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)

210 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo

Porter à ébullition le jus de fruit de cacao. Refroidir à 30°C. Ajouter à la couverture préalablement tempérée à 32°C et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en une ganache homogène. Utiliser immédiatement.

## Montage



## Bonbon chocolat fruit de cacao

**200 g Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo**

**450 g Ganache à la couverture Fruit de cacao et au jus de fruit de cacao**

## Matériel promotionnel Felchlin

**Moule bonbon chocolat Mythen 10 g, pour 21 pc**

## Moulage

Mouler avec la Couverture et laisser cristalliser à température ambiante avant de refroidir au réfrigérateur à 5°C pendant environ 15 minutes.

## Finition

Remplir avec la Ganache, laisser cristalliser pendant au moins 12 heures à une température idéale de 15 à 18°C. Refermer avec la couverture tempérée et réfrigérer pendant 30 minutes à 5°C avant de la démouler avec précaution.

Conserver à une température de 15 - 16°C et à un taux d'humidité de 60 %.

## PRODUITS FELCHLIN

CV15	Cacao Fruit Couverture, Chocolat noir de couverture au jus concentré pulpe de cacao, Rondo
HA90	Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe de cacao (Theobroma cacao L.)
VM04	Moule bonbon chocolat Mythen 10 g, pour 21 pc

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

# Bonbon chocolat fruit de cacao

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées

## Matériel promotionnel Felchlin



---

**VM04 Moule bonbon chocolat Mythen 10g**

1 moule pour 21 pc  
Format 275 x 135 mm

# Bonbon chocolat fruit de cacao

Bonbons chocolat & spécialités chocolatées



**Numéro de recette :** PR10559

**Description :** Bonbon chocolat crémeux et fruité enrobé de couverture foncée jus de fruit de cacao

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	28 jours	Kilo calorie (kcal)	378
Jours de vente	21 jours	Kilo joule (kJ)	1581
Prix de vente		Lipides	27.56 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	16.78 g
		Glucides	20.24 g
		dont sucre	14.68 g
		Protéines	6.12 g
		Sel	0 g

## **Composition :**

Grués de cacao, jus de fruit de cacao 37%, concentré de jus de fruits de cacao 16%

État 08.05.2023

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