

Xocolatl Hot chocolat Vanille

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 6 portions

N° RECETTE DR10011

Xocolatl Hot Chocolate Vanilla

900 g lait 3.5%

4 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)

180 g Maracaibo Clasificado 65%,
Cioccolato di copertura
fondente, Grattugiato

Porter le lait à ébullition et laisser tirer la vanille durant 5 minutes. Passer à travers un tamis, amener une nouvelle fois au point d'ébullition et y délayer la Maracaibo Clasificado 65% râpée. Bien faire mousser au moyen du Rotor Mixer durant 30 secondes env.

PRODUITS FELCHLIN

- CS29 Maracaibo Clasificado 65%,
Cioccolato di copertura fondente,
Grattugiato
- WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl à double
paroi
- WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

Xocolatl Hot chocolat Vanille

**1080 g Xocolatl Hot Chocolate
Vanilla**

Matériel promotionnel Felchlin

**Verre Xocolatl, 1.8 dl à
double paroi**

Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition

Servir très chaud.

Astuce

le lait vanillé peut être conservé au réfrigérateur durant 1 jour et peut donc être préparé à l'avance. Ensuite, laisser simplement le bâton de vanille dans le lait.

Felchlin
SWITZERLAND

Xocolatl Hot chocolat Vanille

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl, double paroi

80 x 120 mm

Quantité de commande min. 6 pièces



WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min.6 pièces

Xocolatl Hot chocolat Vanille

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : DR10011

Description : Chocolat chaud à la vanille

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	150
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	628
Prix de vente		Lipides	10 g
Unité de vente	1 portion	dont acides gras saturés	6.07 g
		Glucides	10.56 g
		dont sucre	9.78 g
		Protéines	3.65 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Lait entier, grué de cacao, sucre, beurre de cacao, vanille

État 11.10.2021