

Xocolatl Iced Chocolate XocoCino

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



QUANTITÉ RECETTE 4 verres

N° RECETTE DR10018

Xocolatl chocolat glacé Maracaibo 65% avec espresso, XocoCino

- 360 g lait 3.5%
- 100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée
- 40 g espresso
- 160 g glace pilée

Chauffer le lait à 60 °C et y délayer la couverture râpée. Ajouter l'Espresso froid et la glace pilée. Bien mélanger avec le Rotor Mixer durant 30 secondes env.

Tuiles aux amandes et fruits de la passion

- 200 g sucre
- 2 g pectine ruban jaune
- 155 g beurre
- 75 g sirop de glucose 44/45
- 25 g jus d'orange
- 30 g purée de fruit de la passion
100%
- 100 g amandes blanches, moulues
- 15 g farine blanche type 400
colorant alimentaire orange

Porter le sucre, la pectine, le beurre, le glucose, le jus d'orange et la purée de fruits de la passion à ébullition, ajouter les autres ingrédients. Laisser refroidir. Étaler la préparation sur une natte Silpat à l'aide d'un chablon et procéder à la cuisson.

Xocolatl Iced Chocolate XocoCino

*660 g Xocolatl chocolat glacé
Maracaibo 65% avec
espresso, XocoCino*

*150 g crème 35% battu
20 g Tuiles aux amandes et fruits
de la passion*

Felchlin Promotionsmaterial

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

Tuiles

Température de cuisson: 175 °C
Temps de cuisson: env. 5 minutes

Finition

Verser glacé dans un verre. Décorer avec un dôme de crème et une tuile. Servir.

Astuce

Le lait chocolaté peut être conservé au réfrigérateur durant 1 jour et peut donc être préparé à l'avance. Il doit toutefois être bien mélangé avant l'utilisation.

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

PRODUITS FELCHLIN

- CS29 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, râpée
- WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl à double
paroi
- WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

Xocolatl Iced Chocolate XocoCino

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 Iced Chocolate XocoCino

avec de la couverture Grand Cru Maracaibo ou Grenada



Numéro de recette : DR10018

Description : Chocolat froid avec espresso

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	170
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	712
Prix de vente		Lipides	13.67 g
Unité de vente	1 verre	dont acides gras saturés	8.15 g
		Glucides	8.49 g
		dont sucre	7.79 g
		Protéines	2.66 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Lait entier, eau, crème, grués de cacao, sucre, café 5%, beurre de cacao, beurre, amandes, sirop de glucose (glucose de blé), purée de fruit de la passion, jus d'orange, farine blanche, agent gélifiant (pectine), vanille, colorants (jaune de quinoline, Ponceau 4R)

État 05.03.2024

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