



70%
CACAO
كاكاو



PISTOLES CHOCOLAT أقراص الشوكولاتة NOIR أسود الوزن الصافي 1 kg e

Code recette N° 0237037	
70% Min Cacao	
APPLICATIONS	Fluidité MG 37 %
	Medium
Cacaoté	
boisé	
Epicé	
Crèmeux	
Fluidité	
Patisserie	
Viennoiserie	
Confiserie/ chocolaterie	

Temperage du chocolat / بثبيط درجة الشوكولاتة

Etape 1: **Rechauffement:** Augmentez la température du chocolat de la température ambiante à 50° pour le chocolat noir.

Etape 2: **Cristallisation:** Suivez la courbe de cristallisation, en baissant la température du chocolat jusqu'à atteindre 28° pour le chocolat noir. Chauffer le chocolat une nouvelle fois jusqu'à atteindre les 32°/33°.

الخطوة 1 التدفئة: قم بزيادة درجة الشوكولاتة من درجة حرارة الغرفة إلى 50 درجة لشوكولاتة الداكنة.
الخطوة 2 التقطيع: اتبع منحدر التقطيع، خلل درجة الشوكولاتة حتى تصل إلى 28 درجة لشوكولاتة الداكنة.
نقطة سخن الشوكولاتة مرة أخرى حتى تصل إلى 33/32 درجة.

Valeurs nutritionnelles Moyennes pour 100g / غ 100g / Valores nutricionales medios por 100g		
Intitulé de l'analyse / analysis title / título del análisis	Nombre de teneur pour 100g de produit	Unidad de análisis
Lipides / lipids / lípidos	% 37.30	الدهون
Dont acide gras saturé / Of which saturated fatty acid / De los cuales ácidos grasos saturados	% 19.00	احماسض دهنية مشبعة
Glucides / carbohydrates / carbohidratos	% 40.52	الكربوهيدرات
Dont sucre / of which sugars / de cual azúcar	% 32.20	منها السكريات
Protéines / Protein / Proteína	% 09.32	البروتينات
Fibres / Fibers / Fibras	% 09.10	الياف
sel / salt / sal	% 00.35	ملح
Valeur énergétique / Energetic value	570.05 KCAL 2384.88 KJ	قيمة الطاقة

Intitulé de l'analyse / analysis title / título del análisis	Nombre de teneur pour 100g de produit	Unidad de análisis
Lipides / lipids / lípidos	% 37.30	الدهون
Dont acide gras saturé / Of which saturated fatty acid / De los cuales ácidos grasos saturados	% 19.00	احماسض دهنية مشبعة
Glucides / carbohydrates / carbohidratos	% 40.52	الكربوهيدرات
Dont sucre / of which sugars / de cual azúcar	% 32.20	منها السكريات
Protéines / Protein / Proteína	% 09.32	البروتينات
Fibres / Fibers / Fibras	% 09.10	الياف
sel / salt / sal	% 00.35	ملح
Valeur énergétique / Energetic value	570.05 KCAL 2384.88 KJ	قيمة الطاقة

المكونات: كتلة الكاكاو والسكر، زبدة الكاكاو، ليسينين الصويا <> SIN 322 <>، نكهة الفانيليا. لا ينصح تناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية وأ/أ أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية. يحفظ في مكان بارد وجاف.

Les ingrédients :

Masse de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de soja <> SIN 3221 <>, Arome vanille. La consommation de ce produit est déconseillée aux personnes allergiques et/ou intolérantes aux additifs alimentaires. À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

Ingredients :

Cocoa mass, Sugar, Cocoa butter, Soy lecithin << SIN 322i >>, Vanilla flavor. Consumption of this product is not recommended for people who are allergic and/or intolerant to food additives. Keep away from heat and moisture.

May contain traces of nuts.

Los ingredientes :

Masa de cacao, Azúcar, Mantequilla de cacao, Lecitina de soja <> SIN 322i <>, Sabor a vainilla.

No se recomienda el consumo de este producto a personas alérgicas y / o intolerantes a los aditivos alimentarios. Mantener alejado del calor y la humedad. Puede contener trazas de frutos secos.



Découvrez nos fabuleuses recettes sur
Discover our fabulous recipes on
Descubra nuestras fabulosas recetas en

اكتشف روعة وصفاتها على



f Chocodada
www.chocodada.com

صنع في الجزائر

Fabriqué par la chocolaterie Sarl CHOCODADA
Zone d'activités N18° Beraki, Alger - Algérie

- +213 (0) 23 91 75 22 | 23
- contact@chocodada.com

@chocodada
www.chocodada.com

علامة مصنفة ومسجلة

Service Consommateur / مصلحة المستهلك
+213 (0) 23 91 75 22

Marque déposée et enregistrée



6 131680 001705