



70%
CACAO
ككاو



PISTOLES CHOCOLAT
أقراص الشوكولاتة
NOIR أسود

| Code recette N° 0237037 | | | | | |
|-------------------------|------------------|---------|-------|-------|---------|
| 70% Min Cacao | | | | | |
| APPLICATIONS | Fluidité MG 37 % | | | | |
| | Medium | Cacaoté | boise | Epice | Crèmeux |
| Fluidité | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● | ●●●●● |
| Pâtisserie | | | | | |
| Viennoiserie | | | | | |
| Confiserie/chocolaterie | | | | | |

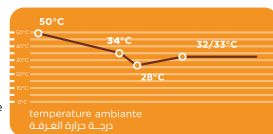
Temperage du chocolat / ضبط حرارة الشوكولاتة

Etape 1:

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

Etape 2:

Cristallisation: Suivre 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

التسخين: قم بزيادة حرارة الشوكولاتة من درجة حرارة الغرفة إلى 50 درجة للشوكولاتة الداكنة.

الخطوة 2

البلورة: اتبع منحنى التبلور، قلل حرارة الشوكولاتة حتى تصل إلى 28 درجة للشوكولاتة الداكنة، سخن الشوكولاتة مرة أخرى حتى تصل إلى 32/33 درجة.

Valeurs nutritionnelles Moyennes pour 100g / نسبة القيمة الغذائية والطاقة في 100g

| Intitulé de l'analyse / analysis title / título del análisis | نسبة القيمة الغذائية في 100g / Teneur pour 100g de produit | عنوان التحليل |
|--|--|-------------------|
| Lipides / lipids / lípidos | % 37.30 | الدهون |
| Dont acide gras saturé / Of which saturated fatty acid / De los cuales ácidos grasos saturados | % 19.00 | أحماض دهنية مشبعة |
| Glucides / carbohydrates / carbohidratos | % 40.52 | الكربوهيدرات |
| Dont sucres / of which sugars / de cual azúcar | % 32.20 | منها السكريات |
| Protéines / Protein / Proteína | % 09.32 | البروتينات |
| Fibres / Fibers / Fibras | % 09.10 | ألياف |
| sel / salt / sal | % 00.35 | ملح |
| Valeur énergétique / Energetic value / Valor energético | 570.05 KCAL كيلو جول 2384,88 KJ | قيمة الطاقة |

المكونات: كتلة الكاكاو السكر، زبدة الكاكاو، ليسيثين الصويا << SIN 322 >>، نكهة الفانيليا. لا ينصح تناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/أو الحساسية المفرطة من الإضافات الغذائية. يحفظ في مكان بارد و جاف.

Les ingrédients :

Masse de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Lécithine de soja << SIN 3221 >>, Arôme 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.



Fabriqué en Algérie

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



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



إكتشف روعة وصفاتنا على
Chocodada
www.chocodada.com

صنع في الجزائر
صنع من طرف شركة شوكودادا، منطقة النشاطات
رقم 18، براقبي، الجزائر العاصمة، الجزائر.

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

علامة مصنفة ومسجلة
Marque déposée et enregistrée