



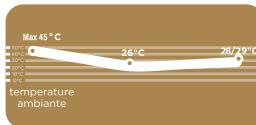
# PISTOLES CHOCOLAT أقراص الشوكولاتة BLANC أبيض

Code recette N° 0212236	
Min lait 22%	
APPLICATIONS	Fluidité min MG: 36%
Fluidité	Medium
Patisserie	Vanillé Lacté Miellé Crèmeux
Vianoiserie	
Confiserie/ chocolaterie	

**Tempérage du chocolat** / ضبط درجة الشوكولاتة

**Étape 1:**  
Réchauffement : Augmentez la température du chocolat de la température ambiante à Max 45° pour le chocolat blanc.

**Étape2 :**  
Cristallisation : Suivez le cours de cristallisation, en baissant la température du chocolat jusqu'à atteindre les 28° pour le chocolat noir, chauffez le chocolat une nouvelle fois jusqu'à atteindre les 28°/29°.



الخطوة 1

الخطوة 2

الخطوة 3

الخطوة 4

الخطوة 5

الخطوة 6

الخطوة 7

الخطوة 8

الخطوة 9

الخطوة 10

الخطوة 11

الخطوة 12

الخطوة 13

الخطوة 14

الخطوة 15

الخطوة 16

الخطوة 17

الخطوة 18

الخطوة 19

الخطوة 20

الخطوة 21

الخطوة 22

الخطوة 23

الخطوة 24

الخطوة 25

الخطوة 26

الخطوة 27

الخطوة 28

الخطوة 29

الخطوة 30

الخطوة 31

الخطوة 32

الخطوة 33

الخطوة 34

الخطوة 35

الخطوة 36

الخطوة 37

الخطوة 38

الخطوة 39

الخطوة 40

الخطوة 41

الخطوة 42

الخطوة 43

الخطوة 44

الخطوة 45

الخطوة 46

الخطوة 47

الخطوة 48

الخطوة 49

الخطوة 50

الخطوة 51

الخطوة 52

الخطوة 53

الخطوة 54

الخطوة 55

الخطوة 56

الخطوة 57

الخطوة 58

الخطوة 59

الخطوة 60

الخطوة 61

الخطوة 62

الخطوة 63

الخطوة 64

الخطوة 65

الخطوة 66

الخطوة 67

الخطوة 68

الخطوة 69

الخطوة 70

الخطوة 71

الخطوة 72

الخطوة 73

الخطوة 74

الخطوة 75

الخطوة 76

الخطوة 77

الخطوة 78

الخطوة 79

الخطوة 80

الخطوة 81

الخطوة 82

الخطوة 83

الخطوة 84

الخطوة 85

الخطوة 86

الخطوة 87

الخطوة 88

الخطوة 89

الخطوة 90

الخطوة 91

الخطوة 92

الخطوة 93

الخطوة 94

الخطوة 95

الخطوة 96

الخطوة 97

الخطوة 98

الخطوة 99

الخطوة 100

**المكونات:** السكر، زبدة الكاكاو، 0% حليب بودرة، لسيثين الصويا « SIN 322i »، نكهة الفانيليا.  
لا ينصح تناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية وأو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية.  
يحفظ في مكان بارد وجاف.

**Les ingrédients :** Sucre, Beurre de cacao, Poudre de lait 0%, Poudre de lait 26%, Lécithine de soja « SIN 322i », 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.

**Ingredients :** Sugar, Cocoa butter, 0% milk powder, 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.

**Los ingredientes :** Azúcar, Mantequilla de cacao, Leche en polvo 0%, Leche en polvo al 26%, 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.



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

اكتشف ورقة وصفاتنا على

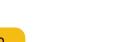
www.chocodada.com

6 131680 000753

صنع في الجزائر

صنع من طرف شركة شوكودادا، منطقة السلطات

رقم 18، براقي، الدارالبيضاء، الجزائر.



علامة مصنفة ومسجلة

Marque déposée et enregistrée

Consumer Service /

+213 (0) 23 91 75 22

نسبة القيمة الغذائية و الطاقة		
Valeurs nutritionnelles Moyennes pour 100g		
Average nutritional values per 100g		
Valores nutricionales medios por 100g		
Intitulé de l'analyse		
Teneur pour 100g de produit		
عنوان التحليل		
Lipides / lipids / lipidos	37.00 %	الدهون
Dont acide gras saturé / Of which saturated fatty acid / De los cuales ácidos grasos saturados	19.18 %	أحماض دهنية مشبعة
Glucides / carbohydrates / carbohidratos	56.21 %	الكربوهيدرات
Dont sucres / dont sucre / de cual azucar	46.00 %	منها السكريات
Protéines / Protein / Proteína	06.08 %	البروتينات
Fibres / Fibers / Fibras	00.30 %	ألياف
sel / salt / sal	00.40 %	ملح
Valeur énergétique / Energetic value Valeur énergétique	570.52 KCAL 2380.01 KJ	قيمة الطاقة