



PISTOLES CHOCOLAT أقراص الشوكولاتة أبيض BLANC

Code recette N° 0212236					
Min lait 22%					
APPLICATIONS	Fluidité min MG: 36%				
	Medium	Vanillé	Lacté	Mielé	Crèmeux
Fluidité	Très fine	Fine	Moyenne	Épaisse	Très épaisse
Pâtisserie					
Vianiserie					
Confiserie/chocolaterie					

Température du chocolat / ضبط حرارة الشوكولاتة

Étape 1 :

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

Étape 2 :

Cristallisation : Suivez la courbe 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°.

The graph illustrates the temperature profile for chocolate crystallization. The vertical axis represents 'température ambiante' (ambient temperature) with a scale from 0 to 50. The horizontal axis marks three key temperature points: 'Max 45°C', '26°C', and '28/29°C'. The curve begins at 45°C, descends to 26°C, and then ascends to 28/29°C.

الخطوة 1

التسخين : قم بزيادة حرارة الشوكولاتة من درجة حرارة الغرفة إلى 45 درجة للشوكولاتة الداكنة

الخطوة 2

التبريد : اتبع منحنى التبلور، قلل حرارة الشوكولاتة حتى تصل إلى 26 درجة للشوكولاتة الداكنة، سخّن الشوكولاتة مرة أخرى حتى تصل إلى 28/29 درجة

نسبة القيمة الغذائية و الطاقة		
Valeurs nutritionnelles Moyennes pour 100g		
Average nutritional values per 100g		
Valores nutricionales medios por 100g		
Intitulé de l'analyse	نسبة القيمة الغذائية في 100g Teneur pour 100g de produit	عنوان التحليل
Lipides / lipids / lípidos	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 azúcar	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

المكونات : السكر، زبدة الكاكاو، 0% حليب بودرة، 26% حليب بودرة، ليسيثين الصويا « SIN 322i », نكهة الفانيليا.
لا ينصح تناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية.
يحفظ في مكان بارد و جاف.

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

Ingredients : Sugar, Cocoa butter, 0% milk powder, 26% 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
إكتشف روعة وصفاتنا على
Chocodada
www.chocodada.com

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

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

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



علامة مصنفة ومسجلة
Marque déposée et enregistrée

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