

Article n° 9542

Truffon (85 gr)

Desserts individuels

Conditionnement

- Carton de 16 pièces

Conseil de préparation

Une base ganache bien ferme pour une bonne manipulation et un coeur de meringue croquant et un mini éventail au chocolat croquant.

Démouler le produit sur assiette, retirer la languette plastique et laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



Ingrédients

Crème (CREME de LAIT, stabilisant: carraghénanes: E407), chocolat de couverture noir (59% de cacao) 16,6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA), chocolat de couverture noir (72% cacao) 14,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), meringue (sucre, blancs d'OEUFS), jaunes d'OEUFS, sucre, OEUFS entiers, mini-éventail au chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, matière grasse LAITIERE, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), eau.

Allergènes

	Contient	Traces
Arachide		X
Crustacés		X
Céleri		X
Fruits à coque		X
Gluten		X
Lait	X	
Lupin		X
Mollusques		X
Moutarde		X
Oeufs	X	
Poisson		X
Soja	X	
Sulfites		X
Sésame		X

Valeurs nutritives

	par 100gr.
kcal	409
kJ	1700
Protéines	5.6 gr.
Matières grasses	29.3 gr.
dont acides gras sat.	18.1 gr.
Glucides	28.9 gr.
Sucre	28 gr.
Sel	0.06 gr.
Fibres	3.7 gr.