

Praliné noisette croustillant

Fiche de production — noter le numéro de lot de chaque ingrédient dans la case, puis rescanner la feuille pour l'encoder.

Lot : **PNC-**_____ Quantité : **1.900 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Praliné noisette 60 %	1.400 kg	
Couverture lait 40 %	420 g	
Beurre de cacao	80 g	

Allergènes

Soja, Lait, Fruits à coque

Procédé

Détendre le praliné, incorporer la couverture à 30 °C puis le beurre de cacao. Étaler à 6 mm.