

RECETTE



| | |
|------------------|------------------------|
| Catégorie | Test |
| Recette | 001 - Lait au chocolat |
| Portion | 250,00 g |

| Produit | Quantité (unité) | Qté (g) | Qté (%) |
|--|-------------------------|-----------------|----------------|
| Eau municipale | 15 L | 15025,35 | 98,02 |
| Lait, partiellement écrémé, liquide, 2% M.G. | 250 mL | 257,82 | 1,68 |
| Confiseries, sucre, granulé | 25 mL | 21,13275 | 0,14 |
| Confiseries, cacao, poudre, non sucré | 20 g | 20 | 0,13 |
| Confiseries, sucre, granulé | 3,3 mL | 2,789523 | 0,02 |
| Sel, table | 1 g | 1 | 0,01 |
| TOTAL : | | 15328,09 | 100,00 |

MÉTHODE

1. Mêler le cacao et le sucre.
2. Ajouter aux autres ingrédients et chauffer.

Ingrédients : Eau municipale • Lait partiellement écrémé, liquide, 2% m.g • Confiseries sucre, granulé • Confiseries cacao, poudre, non sucré • Confiseries sucre, granulé • Sel table **Contient :** Lait

Ingredients: Water municipal • Milk fluid, partly skimmed, 2% m.f. - copy • Sweets sugars, granulated • Sweets cocoa, powder, unsweetened • Sweets sugars, granulated • Salt table **Contains:** Milk