



*Creada por JOSE RAMÓN CUADRAS / TA PURATOS ESPAÑA*

*Déjate deleitar por esta atractiva propuesta diferente, que une lo mejor de la panadería moderna junto a la majestuosidad de nuestro BELCOLADE SELECTION NOIR, ofreciendo un contraste de texturas y apariencia visual.*



## Composición:

1. MOLDEO
2. BELCOLADE SELECTION NOIR
3. PAN DE CENTENO

### INGREDIENTES:

#### Chocolate Bread Nougat:

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| <b>Belcolade Selection Noir Supreme Cacao-Trace*</b> | 700 G |
| <b>PATIS FRANCE HAZELNUT PRALINE</b>                 | 120 G |
| Pan de masa madre Centeno                            | 200 G |
| Extra Virgen Aceite oliva                            | 120 G |
| Sal gruesa                                           | 6 G   |

### Preparación:

- Tostar rebanadas de pan de centeno de masa madre y córtalas en trozos.
- Remoja los trozos de pan en un bol con aceite de oliva. Añade un poco de sal Maldon.
- Templar el chocolate Belcolade Selection Noir Supreme Cacao-Trace a 30-32°C y añadir el PATIS FRANCE HAZELNUT.
- Mezcla el pan con el chocolate atemperado.

#### BELCOLADE NOIR SELECTION

Valores nutricionales por  
100 gr  
\* Indicative values

| Energía       | Energía KJ | Grasas / Grasas Saturadas | Carbs / Azúcares | Proteínas | Fibra     | Sal       | Sodio     |
|---------------|------------|---------------------------|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 524.9<br>kcal | 2188.44 kJ | 35.6 g / 15.38 g          | 40.79 g / 30.1 g | 6.37 g    | 5.28<br>g | 0.01<br>g | 2.2<br>mg |