

Brotaufstrich Mandel-Schokolade-Orange

Fina / Rustica Noble Valencia 60%, Pralinosa Intenso



REZEPTMENGE 1200 g

REZEPTNUMMER CS30038

Füllung, Brotaufstrich, Rustica Valencia 60%, Fina Valencia 60%, Grenada 65%, Pralinosa Intenso

- 350 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 350 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 200 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 300 g Pralinosa Intenso, Füllung Haselnuss
- 1 g Orangenöl Essencia 10 Tropfen

Rustica und Fina Noble Valencia 60% mit temperierter Couverture und 30°C warmen Pralinosa Intenso mischen, Orangenöl unterziehen.

Brotaufstrich Mandel-Schokolade-Orange

1200 g Füllung, Brotaufstrich, Rustica Valencia 60%, Fina Valencia 60%, Grenada 65%, Pralinosa Intenso

Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser einfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CR44 | Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel |
| DC78 | Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel |
| DF60 | Pralinosa Intenso, Füllung Haselnuss |
| OE01 | Orangenöl Essencia |

Brotaufstrich Mandel-Schokolade-Orange

Fina / Rustica Noble Valencia 60%, Pralinosa Intenso



Rezeptnummer : CS30038

Beschreibung : Brotaufstrich mit Mandeln und Grand Cru Grenada 65% Couverture sowie mit Orangenöl palmfrei, vegan

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	589
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2465
Verkaufspreis		Fette	41.5 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13 g
		Kohlenhydrate	39.89 g
		davon Zucker	38.13 g
		Eiweiss	10.35 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 35%**, Cacaokerne, **Haselnüsse**, Cacaobutter, Kokosöl, Sheabutter, Illipebutter, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Orangenöl, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 20.06.2022