

# Tafel Grand Cru Arriba

mit Chiliqroqant



REZEPTMENGE 22 Tafeln à 80 g

REZEPTNUMMER CS15028

## Caramel, Chiliqroqant

- 200 g Englisch Zucker
- 15 g Chili 5 Stück getrocknete Schoten aus Südafrika
- 100 g Mandeln gehobelt fein gehobelt und leicht geröstet

Zucker hell caramelisieren. Chilischoten und Mandeln unter den Caramel heben. Qroqant auf eine Silpatmatte leeren und erkalten lassen. Mit einem Robot Coupe oder Moulinex zerkleinern.

## Aufbau

## Fertigstellung

Temperierte Couverture mit Caramel, Chiliqroqant gut mischen. 80 g in Tafelformen abfüllen, kristallisieren lassen, danach mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen, ausformen.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CS87 Arriba 72%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VM55 Giessform Tafel Grand Cru 80g, 1-er 275 X 135 X 24mm / 190 x 90 x 5 mm



Grand Cru Couverture & Chiliqroqant

## Tafel Grand Cru Arriba

- 315 g Caramel, Chiliqroqant**
- 1500 g Arriba 72%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

## Felchlin Promotionsmaterial

- Giessform Tafel Grand Cru 80g, 1-er 275 X 135 X 24mm / 190 x 90 x 5 mm**

# Tafel Grand Cru Arriba

mit Chiliqroqant



**Rezeptnummer :** CS15028

**Beschreibung :** Grand Cru Arriba 72% mit Chiliqroqant und Mandeln

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	561
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2348
Verkaufspreis		Fette	40.2 g
Verkaufseinheit	1 Tafel à 80 g	davon gesätt. Fette	22.89 g
		Kohlenhydrate	38.35 g
		davon Zucker	34 g
		Eiweiss	6.96 g
		Salz	0 g

**Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, **Mandeln**, Chili 1%, Vanille

Stand

08.08.2022