

Brotaufstrich Mandeln palmfrei

Fina Valencia 60%, Grenada 38%, Mandelöl



REZEPTMENGE 1435 g

REZEPTNUMMER CS30034

Füllung, Brotaufstrich, Fina Valencia 60%, Grenada 38%

- 1000 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 375 g Grenada 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
- 62.5 g Mandelöl

Fina Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse der temperierten Grenada 38% Couverture beigegeben, Mandelöl unterziehen und alles gut mischen.

Tipp

An Stelle von Fina Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse, kann auch Rustica Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse verwendet werden.

Mandelöl:
www.moulindeevery.ch

Brotaufstrich Mandeln palmfrei

1435 g Füllung, Brotaufstrich, Fina Valencia 60%, Grenada 38%

Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser abfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR29 Grenada 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel

Brotaufstrich Mandeln palmfrei

Fina Valencia 60%, Grenada 38%, Mandelöl



Rezeptnummer : CS30034

Beschreibung : Brotaufstrich mit Mandeln palmfrei

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	601
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2516
Verkaufspreis		Fette	43.41 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	11.42 g
		Kohlenhydrate	37.62 g
		davon Zucker	37.36 g
		Eiweiss	11.84 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Mandeln 42%, Zucker, Cacaobutter, **Mandelöl**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand

20.06.2022