

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei

Fina Piemontese 60%, Maracaibo Crème 33%, Haselnussöl



REZEPTMENGE 1435 g

REZEPTNUMMER CS30020

Füllung, Brotaufstrich, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 33%

- 1000 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 375 g Maracaibo Crème 33%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 62.5 g Haselnussöl

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse der temperierten Maracaibo Crème 33% Couverture beigegeben, Haselnussöl unterziehen und alles gut mischen.

Tipp

Anstelle von Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse, kann auch Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse verwendet werden.

Haselnussöl:

www.moulindeevery.ch

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei

1435 g Füllung, Brotaufstrich, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 33%

Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser abfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS34 Maracaibo Crème 33%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Brotaufstrich Haselnuss palmfrei

Fina Piemontese 60%, Maracaibo Crème 33%, Haselnussöl



Rezeptnummer : CS30020

Beschreibung : Brotaufstrich mit Haselnüssen palmfrei

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	610
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2551
Verkaufspreis		Fette	44.69 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	11.3 g
		Kohlenhydrate	42.43 g
		davon Zucker	37.1 g
		Eiweiss	7.33 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 42%, Zucker, Cacaobutter, Haselnussöl, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Milchpulver teilentrahmt, Cacaokerne, Emulgator (Sojalecithin), Vanille

Stand

20.06.2022