

# Kokos-Truffes vegan

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 270 Truffes

REZEPTNUMMER TR20003

## Ganache Grenada 65% mit Kokosmilch

1200 g Kokosmilch

1650 g Grenada 65%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

Kokosmilch zum Kochen bringen. Nach und nach portionsweise zur Couverture geben. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

## Fertigstellung

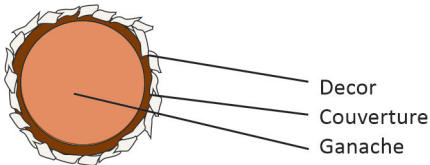
Ganache auf 33°C abkühlen lassen und in Hohlkörper eindressieren. Über Nacht abstehen lassen. Mit Couverture verschliessen, trempiere und auf Gitter rollen. Nach Wunsch mit leicht gerösteten Kokosraspeln garnieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

CR44 Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

## Aufbau



## Kokos-Truffes vegan

2850 g Ganache Grenada 65% mit  
Kokosmilch

729 g Truffes Hohlkugeln Grenada  
65% 26mm (270 Stück)

900 g Grenada 65%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

250 g Kokosraspel leicht geröstet

# Kokos-Truffes vegan

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** TR20003

**Beschreibung :** Veganes Kokostruffe mit dunkler Ganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	479
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2006
Verkaufspreis		Fette	37.16 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	24.29 g
		Kohlenhydrate	28.01 g
		davon Zucker	24.94 g
		Eiweiss	4.71 g
		Salz	0.02 g

**Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Kokosmilch 25% (Kokosnussextrakt, Wasser), Zucker, Cacaobutter, Kokosnuss 5%, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 10.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung