

Cacaofruchtsaft - Cacao Fruit Couverture Glacé



REZEPTMENGE 1000 g

REZEPTNUMMER GP10062

Glacé, Cacaofruchtsaft, Cacao Fruit Couverture

- 610 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- 75 g Magermilchpulver
- 80 g Dextrosepulver
- 25 g Trockenglukose 38 DE
- 5 g Bindemittel für Fruchtsorbet
- 40 g Zucker
- 165 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Glacébindemittel mit dem Zucker mischen. Milchpulver und Zuckerarten zusammen mit 40°C warmen Cacaofruchtsaft anrühren und auf 85°C pasteurisieren, danach auf 60°C abkühlen und mit der Couverture homogenisieren. Sofort auf 4°C auskühlen und mindestens 6 - 8 Stunden quellen lassen. In der Glacemaschine gefrieren.

Cacaofruchtsaft - Cacao Fruit Couverture Glacé

1000 g Glacé, Cacaofruchtsaft, Cacao Fruit Couverture

FELCHLIN PRODUKTE

CV15 Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Cacaofruchtsaft - Cacao Fruit Couverture Glacé



Rezeptnummer : GP10062

Beschreibung : Cacaofruchtsaft - Cacao Fruit Couverture Glacé

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	35 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1000 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	216
Kilojoule (kJ)	906
Fette	7.23 g
davon gesätt. Fette	4.4 g
Kohlenhydrate	33.94 g
davon Zucker	30.13 g
Eiweiss	4.37 g
Salz	0 g

Zusammensetzung :

Cacaofruchtsaft, Kakaokerne, Traubenzucker, **Magermilchpulver**, Kacaofruchtsaft, Zucker, Trockenglukose, Traubenzucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride, **Milchsäureester**, Propylenglycolester), Stabilisator (Guarkernmehl), Glukosesirup, **Sojaweiiss**

Stand

17.05.2021