

Tafelschokolade Cocos Gianduja

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 160 g

REZEPTNUMMER CS15528

Gianduja weiss Edelweiss 36% mit Kokos

950 g Cocos Gianduja, Füllung
Kokosnuss

50 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo

Gianduja auf 28 - 30°C schmelzen und mit
temperierter Couverture mischen und
glattrühren.

Aufbau



Gianduja
Couverture

Tafelschokolade Cocos Gianduja

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo**

**1000 g Gianduja weiss Edelweiss
36% mit Kokos**

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo**

Formen

Giessform mit temperierter Couverture
(ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C
für 15 - 20 Minuten auskristallisieren
lassen.

Fertigstellung

100 g Gianduja pro Tafel einfüllen, glatt
rütteln. Mindestens 4 Stunden kristal-
lisieren lassen. Mit temperierter
Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Min.
bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie
vorsichtig ausgeformt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|---|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-Couverture,
Rondo |
| CS84 | Edelweiss 36%, Weisse Schokolade
-Couverture, Rondo |
| FE98 | Cocos Gianduja, Füllung Kokosnuss |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tafelschokolade Cocos Gianduja

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15528

Beschreibung : Cocos-Gianduja mit feinsten Maracaibo 38% Milchcouverture umhüllt

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	579
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2422
Verkaufspreis		Fette	39.46 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	27.09 g
		Kohlenhydrate	47.43 g
		davon Zucker	47.05 g
		Eiweiss	6 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, Kokosraspel, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, Sonnenblumenöl, Kokosöl, **Rahmpulver**, Illipebutter, Sheabutter, **Sojalecithin**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille, Vanilleextrakt Madagaskar, Vanilleextrakt

Stand 16.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung