

Cacaofruchtsaft- Grand Cru Schokolade Glacé



REZEPTMENGE 1000 g

REZEPTNUMMER GP10063

Glacé, Cacaofruchtsaft, Grand Cru Schokolade

- 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
- 15 g Zucker
- 190 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, 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- Grand Cru Schokolade Glacé

1000 g Glacé, Cacaofruchtsaft, Grand Cru Schokolade

FELCHLIN PRODUKTE

CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Cacaofruchtsaft- Grand Cru Schokolade Glacé



Rezeptnummer : GP10063

Beschreibung : Cacaofruchtsaft- Grand Cru Schokolade Glacé

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	35 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1000 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	226
Kilojoule (kJ)	944
Fette	8.16 g
davon gesätt. Fette	4.95 g
Kohlenhydrate	32.35 g
davon Zucker	31.44 g
Eiweiss	3.89 g
Salz	0 g

Zusammensetzung :

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

Stand

17.05.2021