

Brotaufstrich mit Mandeln

mit Surfine-Couverture



REZEPTMENGE 355 g

REZEPTNUMMER CS30111

Füllung, Brotaufstrich, Fina Valencia 60%, MCD 2000, Croquantine

- 250 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
- 75 g MCD 2000 52%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 30 g Croquantine,
Dauerbackware,
Waffelflocken
- 30 g Mandelöl

Valencia Fina Noble 60% der temperierten
Couverture beigegeben, Croquantine und
Mandelöl unterziehen und alles gut
mischen.

Brotaufstrich mit Mandeln

**355 g Füllung, Brotaufstrich, Fina
Valencia 60%, MCD 2000,
Croquantine**

Fertigstellung

In Gläser abfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS63 MCD 2000 52%, Dunkle
Schokolade-Couverture, Rondo
- DC78 Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
- HA20 Croquantine, Dauerbackware,
Waffelflocken

Brotaufstrich mit Mandeln

mit Surfine-Couverture



Rezeptnummer : CS30111

Beschreibung : Brotaufstrich mit Mandeln palmfrei

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	600
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2509
Verkaufspreis		Fette	43.16 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	10.29 g
		Kohlenhydrate	39.17 g
		davon Zucker	35.16 g
		Eiweiss	10.42 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Mandeln 39%, Zucker, Cacaobutter, **Mandelöl**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, Kokosöl, Rapsöl, Wasser, **Magermilchpulver**, Butterfett, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Speisesalz, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Emulgator (Sonnenblumenlezithin), Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanille

Stand

20.06.2022