

Vegane Kokos-Flocke

Pralinen & Schokoladespezialitäten



REZEPTMENGE 1700 g / ca. 120 Stück

REZEPTNUMMER PR80001

Ganache weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Kokos

250 g Kokosnusspüree

50 g Invertzucker

900 g Vegan Choc Blanc 38% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis,
Tafel

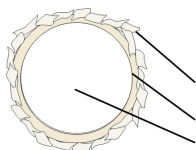
FELCHLIN PRODUKTE

DF02 Vegan Choc Blanc 38% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Kokosnusspüree und Invertzucker erwärmen. Über die Vegan Choc Blanc 38% giessen, mixen und homogenisieren. Die Masse auf dem Marmortisch tablieren, bis sie dressierfähig wird.

Aufbau



Kokosraspel
Vegan Choc Blanc 38%
Kokos-Gianduja

Vegane Kokos-Flocke

1200 g Ganache weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Kokos

**200 g Vegan Choc Blanc 38% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis,
Tafel flüssig**

300 g Kokosraspel

Fertigstellung

Mit der Ganache Tupfen à 10 g dressieren. Im Kühlschrank fest werden lassen. Kalte Tupfen in der Hand rund rollen und mit der Vegan Choc Blanc 38% chemisieren, sofort im Kokosraspel drehen.

Vegane Kokos-Flocke

Pralinen & Schokoladespezialitäten



Rezeptnummer : PR80001

Beschreibung : Zartschmelzende, tropische Kokos-Verführung mit der Vegan Choc Blanc 38%

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	18 Tage	Kilokalorien (kcal)	564
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2360
Verkaufspreis		Fette	42.55 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	29.92 g
		Kohlenhydrate	38.1 g
		davon Zucker	31.69 g
		Eiweiss	2.29 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Kokosnuss 33%, Cacaobutter, Rohrohrzucker, Reissiruppulver, Invertzucker, **Mandeln**, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 01.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung