

Schokoladenglasur dunkel

Grundrezept

REZEPTMENGE	1	Grundrezept	REZEPTNUMMER	CS30003
-------------	---	-------------	--------------	---------

Glasur, Maracaibo 65%, Kaltgelee

280 g Wasser
400 g Zucker
400 g Glukosesirup 44/45
480 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
180 g Gelatinemasse
320 g Kondensmilch gezuckert
240 g Kaltgelee

Wasser, Zucker und Glukose auf 103°C kochen, langsam über die Couverture giessen und mit der aufgelösten Gelatine zu einer Emulsion mixen, Kondensmilch und Kaltgelée unterrühren und mit dem Stabmixer blasenfrei mixen, bei ca. 25°C glasieren.

Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver
600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Schokoladenglasur dunkel

**2300 g Glasur, Maracaibo 65%,
Kaltgelee**

FELCHLIN PRODUKTE

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

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Schokoladenglasur dunkel

Grundrezept

Rezeptnummer : CS30003

Beschreibung : Dunkle Schokoladenglasur

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	7 Tage	Kilokalorien (kcal)	326
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	1366
Verkaufspreis		Fette	10.19 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	6.26 g
		Kohlenhydrate	53.94 g
		davon Zucker	41.53 g
		Eiweiss	3.3 g
		Salz	0.05 g

Zusammensetzung :

Zucker, Wasser, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Kondensmilch gezuckert**, Cacaokerne, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Cacaobutter, Speisegelatine, Vanille

Stand 17.10.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung