

# Tafel Grand Cru Madagaskar

mit wildem Pfeffer aus Madagaskar



REZEPTMENGE 11 Tafeln à 80 g

REZEPTNUMMER CS15081

## Füllung, Tafel, Madagaskar 64%, Pfeffer

1000 g Madagascar 64%-72h,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo

10 g Pfeffer aus Madagaskar

Madagascar 64% Couverture bei 48°C auflösen. Ganze Pfefferkörner brechen und in einer Teflonpfanne rösten. Diese direkt heiss in die Couverture einrühren. Die Pfeffer-Couverture 3 Tage bei ca. 50°C wie eine Infusion ziehen lassen, absieben und temperieren.

## Tafel Grand Cru Madagaskar

**1000 g Füllung, Tafel, Madagaskar  
64%, Pfeffer**

## Felchlin Promotionsmaterial

**Giessform Tafel Grand Cru  
80g, 1-er 275 X 135 X 24mm  
/ 190 x 90 x 5 mm**

## Fertigstellung

80 g in Tafelformen abfüllen,  
kristallisieren lassen, danach mind.  
20 Min. in den Kühlschrank stellen,  
ausformen.

## FELCHLIN PRODUKTE

CS88 Madagascar 64%-72h, Dunkle  
Schokolade-Couverture, Rondo  
VM55 Giessform Tafel Grand Cru 80g, 1-  
er 275 X 135 X 24mm / 190 x 90 x  
5 mm

# Tafel Grand Cru Madagaskar

mit wildem Pfeffer aus Madagaskar



**Rezeptnummer :** CS15081

**Beschreibung :** Grand Cru Madagascar 64% Couverture mit wildem Pfeffer

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	584
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2445
Verkaufspreis		Fette	43.1 g
Verkaufseinheit	1 Tafel à 80 g	davon gesätt. Fette	26.15 g
		Kohlenhydrate	39.33 g
		davon Zucker	35.24 g
		Eiweiss	5.45 g
		Salz	0 g

**Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Pfeffer 1%, Vanille

Stand

09.08.2022