

# Pave Cacao Fruit

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10623

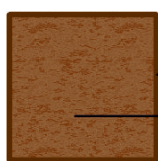
### Füllung Chocolat dunkel Cacao Fruit Couverture mit Kokosfett

825 g Cacao Fruit Couverture,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture mit  
Kakaosaftkonzentrat, Rondo

275 g Kokosfett

Couverture temperieren und mit  
Kokosfett 30°C mischen, im Rührwerk mit  
4 Kantrührbesen langsam rühren, bis die  
Masse ca. 26°C erreicht.

### Aufbau



Pulver-Mantel  
Füllung

### Pave Cacao Fruit

**1250 g Füllung Chocolat dunkel  
Cacao Fruit Couverture mit  
Kokosfett**

**50 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver**

### Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm**

**2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**

**1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5  
mm**

**1 Stück Folien Quadro Block à 100  
Stück, 350 x 350 mm**

### Fertigstellung

In einen Quadro Rahmen von 300 x 300 x  
12.5 mm giessen. Bei 15 - 20°C  
kristallisieren lassen und mit der Harfe  
Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. In  
Cacaopulver rollen.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit  
lagern.

### FELCHLIN PRODUKTE

CV15	Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Pave Cacao Fruit

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Pave Cacao Fruit

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10623

**Beschreibung :** Cacao Fruit Couverture Pralinen mit zartem Schmelz

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	615
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2574
Verkaufspreis		Fette	55.21 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	40.35 g
		Kohlenhydrate	15.73 g
		davon Zucker	9.34 g
		Eiweiss	7.18 g
		Salz	0 g

### **Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Kokosöl, Cacaofruchtsaftkonzentrat 17%, Cacaopulver, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 11.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung