

Cacao Fruit Espuma



REZEPTMENGE 600 g / 1 Siphon

REZEPTNUMMER DE10020

Cacao Frucht Espuma

- 90 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 1 g Johannisbrotkernmehl
- 50 g Zucker
- 370 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 90 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Johannisbrotkernmehl und Zucker mischen. Mit dem 1. Cacaofruchtsaft aufkochen, Couverture Rondos einrühren, mit dem restlichen Cacaofruchtsaft galtrühren.

Alles durch ein Haarsieb giessen und in einen Espumasiphon geben.

2 Gaspatronen einschrauben und auf mindestens 4°C abkühlen. Ca. 4 Stunden im Kühlschrank reifen.

Cacao Fruit Espuma

600 g Cacao Frucht Espuma

FELCHLIN PRODUKTE

- CV15 Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)

Cacao Fruit Espuma



Rezeptnummer : DE10020

Beschreibung : Luftig leichter Schaum aus der Cacaofruchtsaft und Cacaofruchtcouverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	171
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	716
Verkaufspreis		Fette	6.55 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	3.98 g
		Kohlenhydrate	25.95 g
		davon Zucker	22.52 g
		Eiweiss	1.75 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Cacaofruchtsaft 80%, Cacaokerne, Zucker, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)

Stand

02.05.2022