

Brotaufstrich Haselnuss Schokolade

Rezept von Jean-François Castagné Mof Chocolatier



REZEPTMENGE 100 g

REZEPTNUMMER CS30074

Füllung, Brotaufstrich, Fina Piemontese 60%, Gianduja D Intenso, Maracaibo 100%

- 460 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 500 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 130 g Haselnussöl
- 40 g Cacaomass Maracaibo 100%, Cacaomasse, Rondo

Gianduja Intenso bei 32°C auflösen. Haselnussöl mit der Fina Noble mischen und der Gianduja Intenso dazugeben. Vorsichtig mit einem Spachtel verrühren. Die Cacaomasse bei 40°C auflösen, dazugeben und mischen. Auf einer Marmorunterlage auf 22°C abkühlen. In der Maschine mit dem Flachrührer im 1. Gang verrühren. (1 Minuten/kg Masse).

Brotaufstrich Haselnuss Schokolade

1140 g Füllung, Brotaufstrich, Fina Piemontese 60%, Gianduja D Intenso, Maracaibo 100%

Fertigstellung

Masse in Gläser abfüllen, verschliessen und umdrehen. Bei 4°C vollständig auskristallisieren lassen und bei 17°C lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

- CP83 Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
- CS04 Cacaomass Maracaibo 100%, Cacaomasse, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Brotaufstrich Haselnuss Schokolade

Rezept von Jean-François Castagné Mof Chocolatier



Rezeptnummer : CS30074

Beschreibung : Haselnuss-Schokoladen-Brotaufstrich mit unserer Gianduja D Intenso Haselnuss, Maracaibo 100% Cacaomasse und Fina Noble Piemontese 60% Haselnuss-Gianduja palmfrei

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	632
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2646
Verkaufspreis		Fette	50.27 g
Verkaufseinheit	11 g	davon gesätt. Fette	10.39 g
		Kohlenhydrate	33.39 g
		davon Zucker	28.19 g
		Eiweiss	8.55 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 42%, Zucker, Haselnussöl 12%, Cacaokerne, Vollmilchpulver, Cacaobutter, Emulgator (Sojalecithin)

Stand

02.06.2022