

# Truffes Vegan mit Kokos

und Vegan Choc Brun 44%



REZEPTMENGE 252 Stück

REZEPTNUMMER PR80000

## Ganache, Vegan Choc Brun 44%, Kokospüree, vegan

750 g Kokosnusspüree

75 g Invertzucker

3 g Meersalz

1000 g Vegan Choc Brun 44% Bio /  
Organic, Cacaoerzeugnis,  
Tafel temperiert

Das Kokospüree mit Invertzucker und Meersalz auf 80°C erwärmen, die Hälfte der Flüssigkeit der gehackten Vegan Choc Brun 44% begeben, mit Spatel umrühren und der Rest der Flüssigkeit in 2 Beigaben unterziehen. Mit Stabmixer homogenisieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio /  
Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

## Truffes Vegan mit Kokos

**680.4 g Truffes Hohlkugeln**

**Maracaibo 65% 26mm (252  
Stück)**

**1825 g Ganache, Vegan Choc Brun  
44%, Kokospüree, vegan**

**800 g Vegan Choc Brun 44% Bio /  
Organic, Cacaoerzeugnis,  
Tafel**

## Fertigstellung

Ganache bei 31 - 33°C in Hohlkugeln eindressieren und über Nacht abstehen lassen. Mit Vegan Choc Brun 44% verschliessen. Trempieren und auf Gitter rollen.

# Truffes Vegan mit Kokos

und Vegan Choc Brun 44%



**Rezeptnummer :** PR80000

**Beschreibung :** Veganes Truffes mit Kokos

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	519
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2171
Verkaufspreis		Fette	37.51 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	23.64 g
		Kohlenhydrate	37.97 g
		davon Zucker	30.87 g
		Eiweiss	3.3 g
		Salz	0.13 g

## **Zusammensetzung :**

Cacaobutter, Kokosnuss 20%, Rohrohrzucker, Cacaokerne, Reissiruppulver, Zucker, Invertzucker, **Mandeln**, Meersalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Vanille

Stand

07.06.2022