

# Glace Chocolat Grand Cru Noir



REZEPTMENGE 3340 g

REZEPTNUMMER GP10056

## Glace, Grenada 65%, Grenada 38%

- 420 g Zucker
- 100 g Dextrosepulver
- 140 g Magermilchpulver
- 60 g Trockenglukose 38 DE
- 70 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 10 g Bindemittel für Glace Piumagel Pre Gel
- 500 g Wasser
- 1500 g Milch 3.5%
- 40 g Rahm 35%
- 420 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 80 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

### FELCHLIN PRODUKTE

- CR29 Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CR44 Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

### Pasteurisierung von Hand

Wasser, Milch, Zucker, Rahm, Dextrose, Trockenglukose, Magermilchpulver und Cacaopulver zusammen aufkochen, Glacebindemittel und Couverturen begeben, homogenisieren gefrieren.

### Pasteurisierung im Pastomat

Trockenzutaten zusammen mischen, mit den restlichen Zutaten ausser den Couverturen im Pasteurisierer auf 84°C pasteurisieren. Couverturen begeben. Direkt auf 4°C abkühlen und gefrieren.

### Glace Chocolat Grand Cru Noir

**3340 g Glace, Grenada 65%, Grenada 38%**

# Glace Chocolat Grand Cru Noir



**Rezeptnummer :** GP10056

**Beschreibung :** Grenada Schokoladen-Glacé

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	213
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	890
Verkaufspreis		Fette	8.94 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	5.31 g
		Kohlenhydrate	27.82 g
		davon Zucker	27.02 g
		Eiweiss	4.2 g
		Salz	0.06 g

## **Zusammensetzung :**

**Vollmilch**, Zucker, Wasser, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, Traubenzucker, Cacaobutter, Cacaopulver, Trockenglukose, **Rahm**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Säureregulator (E501: Kaliumcarbonat), Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 19.04.2022