

Brotaufstrich Mandel-Schokolade-Orange

Fina / Rustica Noble Valencia 60% , Pralinosa F



REZEPTMENGE 1200 g

REZEPTNUMMER CS30037

Füllung, Brotaufstrich, Rustica Valencia 60%, Fina Valencia 60%, Pralinosa F, Grenada 65%, Orange

- 350 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 350 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 200 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 300 g Pralinosa F, Füllung Haselnuss Fest
- 1 g Orangenöl Essencia 10 Tropfen

Rustica und Fina Noble Valencia 60% mit temperierter Couverture und 30°C warmen Pralinosa F mischen, Orangenöl unterziehen.

Brotaufstrich Mandel-Schokolade-Orange

1200 g Füllung, Brotaufstrich, Rustica Valencia 60%, Fina Valencia 60%, Pralinosa F, Grenada 65%, Orange

Fertigstellung

Brotaufstrich in Gläser einfüllen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR44 Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC03 Pralinosa F, Füllung Haselnuss Fest
- DC54 Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- OE01 Orangenöl Essencia

Brotaufstrich Mandel-Schokolade-Orange

Fina / Rustica Noble Valencia 60% , Pralinosa F



Rezeptnummer : CS30037

Beschreibung : Brotaufstrich mit Mandeln und Grand Cru Grenada 65% Couverture sowie mit Orangenöl, vegan

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	180 Tage	Kilokalorien (kcal)	589
Verkaufstage	150 Tage	Kilojoule (kJ)	2466
Verkaufspreis		Fette	41.52 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.82 g
		Kohlenhydrate	39.89 g
		davon Zucker	38.11 g
		Eiweiss	10.35 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 35%**, Cacaokerne, **Haselnüsse**, Cacaobutter, Palmkernöl gehärtet, Kokosfett gehärtet, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Orangenöl, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 20.06.2022