

# Dragierte Costa Rica Kaffeebohnen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 7000 g

REZEPTNUMMER CS15185

## Dragierte Kaffeebohnen, Costa Rica 70%

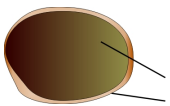
500 g Kaffeebohnen geröstet  
6000 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

### FELCHLIN PRODUKTE

CO27 Costa Rica 70%-72h, Dunkle  
Schokolade-Couverture, Rondo

Kaffeebohnen in eine drehende Maschinen Trommel geben. Nach und nach im dünnen Strahl wenig auf 40°C temperierte Couverture begeben. Wichtig ist, nicht zu viel Couverture auf einmal dazugeben, da sonst die Kaffeebohnen zusammen kleben. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Couverture aufgebraucht ist.

### Aufbau



Geröstete Kaffeebohne  
Roh-Rohrzucker-Couverture-Mantel

## Dragierte Costa Rica Kaffeebohnen

**6500 g Dragierte Kaffeebohnen,  
Costa Rica 70%**

**500 g Roh-Rohrzucker fein**

### Fertigstellung

Am Schluss des Dragiervorgangs mit fein gemahlenem Bio-Roh-Rohrzucker verschliessen. Zucker dabei auftragen, so lange die letzte Schicht Couverture noch leicht flüssig - weich ist.

# Dragierte Costa Rica Kaffeebohnen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15185

**Beschreibung :** In dunkler Costa-Rica-Couverture dragierte geröstete Costa-Rica-Kaffeebohnen

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	544
Verkaufstage	42 Tage	Kilojoule (kJ)	2274
Verkaufspreis		Fette	37.97 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	23.37 g
		Kohlenhydrate	36.56 g
		davon Zucker	31.91 g
		Eiweiss	6.89 g
		Salz	0 g

**Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Rohrohrzucker, Cacaobutter, Kaffee 7%, Rohrohrzucker

Stand 09.08.2022