

Lilli the Bee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE

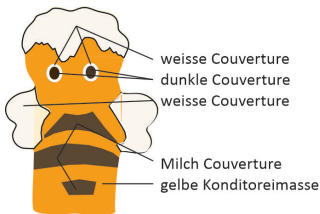
1

Giessform Lilli the Bee à 2 Stück

REZEPTNUMMER

CS15519

Aufbau



Lilli the Bee

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Giessform Lilli the Bee

165 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

13 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

2 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

10 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

**1 Stück Kreuzbodenbeutel
155x245x65mm**

Fertigstellung

Mit temperierter dunkler und weisser Couverture Augen schminken. Mit weisser temperierter Couverture Flügel und Haare schminken. Mit temperierter Milch-Couverture Streifen schminken. Mit gelber temperierter Konditoreimasse ganze Giessform aussprühen, 5 Min. in den Kühlschrank stellen. Auf Raumtemperatur bringen und mit weisser temperierter Couverture 2x ausgiessen. 20 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen, auf Raumtemperatur bringen, weisse Couverture auf Papier aufstreichen, Giessform aufsetzen und eindrücken, nochmals in den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen. Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
VO93	Giessform Lilli the Bee
WM29	Kreuzbodenbeutel 155x245x65mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Lilli the Bee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO93 Giessform Lilli the Bee

Format Form 310 B x 158 H x 73 mm
Masse Lili 120 H x 90 B x 60 mm



WM29 Kreuzbodenbeutel 155x245x65mm

Lilli the Bee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15519

Beschreibung : Lilli the Bee Schokoladenfigur mit feinsten Opus Blanc 35% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	617
Verkaufstage	35 Tage	Kilojoule (kJ)	2582
Verkaufspreis		Fette	45.96 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	28.6 g
		Kohlenhydrate	44.16 g
		davon Zucker	44.06 g
		Eiweiss	6.65 g
		Salz	0.19 g

Zusammensetzung :

Cacaobutter, Zucker, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanille

Stand 17.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung