

Schokoladenduett

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Stück

REZEPTNUMMER CS15516

Schokoladenduett

400 g Bâtuja Noisette Noir
168x20g Bio, Gianduja
Haselnuss

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

1 g Silber glamour Pulver

Fertigstellung

2 Bâtuja mit Couverture zusammen kleben. Mit temperierter Couverture überziehen, nach Wunsch stempeln und mit Silber bepinseln.

Variante:

Kann auch mit Bâtuja Noisette Lait hergestellt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

BA02	Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss
CF81	Silber glamour Pulver
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Schokoladenduett

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15516

Beschreibung : Haselnussgianduja umhüllt mit feinsten Maracaibo Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	582
Verkaufstage	35 Tage	Kilojoule (kJ)	2434
Verkaufspreis		Fette	41.49 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	18.48 g
		Kohlenhydrate	40.35 g
		davon Zucker	34.63 g
		Eiweiss	7.17 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Rohrrohrzucker, **Haselnüsse**, Zucker, Cacaobutter, Farbstoff (E174: Silber), Vanille

Stand 12.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung