

Chocolate Spreads



REZEPTMENGE	3	Variationen	REZEPTNUMMER	CS30064
-------------	---	-------------	--------------	---------

Brotaufstrich Chocolat dunkel Maracaibo Clasificado 65% mit Haselnuss Pralinemasse

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
62.5 g Haselnussöl

Pralinémasse mit der temperierten
Couverture vermischen, Haselnussöl
unterziehen und alles gut verrühren. Die
Masse bei 26°C in der Maschine mit dem
Paddel auf Stufe 1 rühren. (pro 1 kg
Masse 1 Minute rühren)

Tipp

An Stelle von Fina Noble Piemontese 60%
Gianduja Grundmasse, kann auch Rustica
Noble Piemontese 60% Gianduja
Grundmasse verwendet werden.

Haselnussöl: www.moulindesevery.ch

Brotaufstrich Chocolat Milch Maracaibo Criolait 38% mit Haselnuss Pralinemasse

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
375 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
62.5 g Haselnussöl

Pralinémasse mit der temperierten
Couverture vermischen, Haselnussöl
unterziehen und alles gut verrühren. Die
Masse bei 26°C in der Maschine mit dem
Paddel auf Stufe 1 rühren. (pro 1 kg
Masse 1 Minute rühren)

Tipp

An Stelle von Fina Noble Piemontese 60%
Gianduja Grundmasse, kann auch Rustica
Noble Piemontese 60% Gianduja
Grundmasse verwendet werden.

Haselnussöl: www.huilerie-de-severy.ch

Brotaufstrich Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Haselnuss Pralinemasse

1000 g Praline Paste 1:1,
Pralinémasse Haselnuss
375 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
62.5 g Haselnussöl

Pralinémasse mit der temperierten
Couverture vermischen, Haselnussöl
unterziehen und alles gut verrühren. Die
Masse bei 26°C in der Maschine mit dem
Paddel auf Stufe 1 rühren. (pro 1 kg
Masse 1 Minute rühren)

Haselnussöl: www.moulindesevery.ch

Chocolate Spreads

**1360 g Brotaufstrich Chocolat
dunkel Maracaibo
Clasificado 65% mit
Haselnuss Pralinemasse**

**1435 g Brotaufstrich Chocolat Milch
Maracaibo Criolait 38% mit
Haselnuss Pralinemasse**

**1435 g Brotaufstrich Chocolat weiss
Edelweiss 36% mit
Haselnuss Pralinemasse**

Chocolate Spreads

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar