

# Glace Stracciatella



REZEPTMENGE 1200 g

REZEPTNUMMER GP10053

## Glace Chocolat Maracaibo 65% als Stracciatella

- 1000 g Glace-Grundmasse
- 200 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo

Couverture ca. 40°C mit einem Dressiersack direkt ins frisch gefrorene Glacé eindressieren und mit einem Spatel marmorieren.

## Glace-Grundmasse

- 1000 g Milch 3.5%
- 200 g Zucker
- 200 g Rahm 35%
- 50 g Dextrosepulver
- 20 g Trockenglukose 38 DE
- 70 g Magermilchpulver
- 7 g Bindemittel für Glace  
Piumagel Pre Gel

## Pasteurisierung von Hand

Milch, Zucker, Rahm, Dextrosepulver, Trockenglukose und Magermilchpulver zusammen aufkochen, Glacébindemittel begeben, homogenisieren. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

## Pasteurisierung im Pastomat

Trockenzutaten zusammen mischen, mit den restlichen Zutaten im Pasteurierer auf 84°C pasteurisieren. Direkt auf 4°C abkühlen. Mindestens 12 Stunden im Intervallprogramm reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

## Glace Stracciatella

*1200 g Glace Chocolat Maracaibo  
65% als Stracciatella*

### FELCHLIN PRODUKTE

CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle  
Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Glace Stracciatella



**Rezeptnummer :** GP10053

**Beschreibung :** Cremiges Stracciatella-Glace

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	241
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1008
Verkaufspreis		Fette	13.1 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	7.78 g
		Kohlenhydrate	25.61 g
		davon Zucker	24.86 g
		Eiweiss	4.23 g
		Salz	0.06 g

## **Zusammensetzung :**

**Vollmilch**, Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, Traubenzucker, Cacaobutter, Trockenglukose, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), Vanille

Stand 05.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung