

# Glace Chocolat Grand Cru blanc



REZEPTMENGE 2209 g

REZEPTNUMMER GP10054

## Glace Chocolat Dominicana Blanc 36%

- 1360 g Milch 3.5%
- 175 g Rahm 35%
- 155 g Trockenglukose 38 DE
- 25 g Magermilchpulver
- 40 g Invertzucker
- 145 g Zucker
- 9 g Bindemittel für Glace
- 300 g Dominicana Blanc 36% Bio,  
Weisse Schokolade-  
Couverture, Rondo

### FELCHLIN PRODUKTE

CO92 Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse  
Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

## Herstellungsmethoden

### Pasteurisierung von Hand

Milch, Rahm, Trockenglukose,  
Magermilchpulver, Invertzucker und  
Zucker zusammen aufkochen, Bindemittel  
für Glacé und Couverture begeben,  
homogenisieren und gefrieren.

### Pasteurisierung im Pastomat

Trockenzutaten zusammen mischen, mit  
den restlichen Zutaten ausser der  
Couverture im Pasteurisierer auf 84°C  
pasteurisieren. Couverture begeben.  
Direkt auf 4°C abkühlen und gefrieren.

### Tipp

Die Grand Cru Dominicana 36% kann  
durch die Edelweiss 36% ersetzt werden.

## Glace Chocolat Grand Cru blanc

**2205 g Glace Chocolat Dominicana  
Blanc 36%**

# Glace Chocolat Grand Cru blanc



**Rezeptnummer :** GP10054

**Beschreibung :** Cremiges Glace mit weisser Schokolade

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	215
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	900
Verkaufspreis		Fette	10.95 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	6.51 g
		Kohlenhydrate	23.99 g
		davon Zucker	25.43 g
		Eiweiss	3.31 g
		Salz	0.1 g

## **Zusammensetzung :**

**Vollmilch**, Zucker, **Rahm**, Trockenglukose, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, **Magermilchpulver**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 11.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung