

SCHOKOLADENGLASUR TORTENÜBERZUG

Felchlin Fabrikladen



SCHOKOLADENGLASUR/TORTENÜBERZUG

Menge für eine Torte

Zubereitung 15 Minuten

MARACAIBO CLASIFICADO 65%, DUNKEL

125 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65%, Rondo (Art. CU08C)

125 g Vollrahm

MARACAIBO CRIOLAIT 38%, MILCH

142 g Felchlin Maracaibo Criolait 38%, Rondo (Art. CS36C)

107 g Vollrahm

Zubereitung

Vollrahm aufkochen, Couverture begeben und vermischen.
Bei ca. 35°C aprikotierte Torte überziehen.

TIPP!

Masse ist auch geeignet als Dip mit Früchten (Schokoladen-Fondue).

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr