

CHOCO COCO MÜMPFELI

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

CHOCO COCO MÜMPFELI

30–40 Stück

Zubereitung 30 Minuten, Auskühlzeit 15 Minuten

SCHOKOLADE MIT COCOS GIANDUJA UND TROCKENFRÜCHTEN UND NÜSSE

50g Felchlin Cocos Gianduja (Art. FE93C)

150g Felchlin Dominicana Blanc 36% (Art. CO92C) oder Felchlin Bionda 36% (Art. CO49C)

Getrocknete Früchte

Diverse Nüsse

Zubereitung

Cocos Gianduja und Couverture auf 29–31°C auflösen (direkt oder temperieren). Mischung mit Spritzbeutel Tropfen von Ø 3–5 cm giessen und belieben mit getrockneten Früchten und Nüssen belegen. Für einige Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

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