

BROTAUFSTRICH

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

BROTAUFSTRICH

6 Gläser à 200 g

Zubereitung 30 Minuten, Auskühlzeit 2 Stunden

DUNKLER BROTAUFSTRICH MIT HASELNÜSSEN

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

1000 g Felchlin Fina Noble Piemontese 60% (Art. DF83B) oder Rustica (Art. DC40B)

HELLER BROTAUFSTRICH MIT MANDELN

250 g Felchlin Rio Huimbi 42%, Rondo (Art. CR40C)

1000 g Felchlin Fina Noble Valencia 60% (Art. DF84B) oder Rustica (Art. DC51B)

Zubereitung

Die Couverture langsam schmelzen (maximal 32°C) und die Grundmasse (Fina Noble) unterziehen.

Abfüllen und auskühlen lassen.

TIPP!

Damit der Brotaufstrich ideal streichfest wird, kann ein Tropfen neutrales Öl hinzugegeben werden. Falls der Aufstrich von der Lagerung aushärtet kurz ins Wasserbad stellen.

Temperierte Couverture gibt eine geschmeidigere Masse.

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