

STANDARD-TEMPERIERUNG

	Auflöse-Temperatur	Verarbeitungs-Temperatur	Impfmethode mit Rondos: auf 1 kg/2.2 lbs Couverture 48° C/118.4° F Temperatur Rondos: 20°-23° C/68.0°-73.4° F	
DUNKLE GRAND CRU, CRU & BIO COUVERTUREN		31°-33° C 87.8°-91.4° F	350 g	12 oz
MILCH GRAND CRU, CRU & BIO COUVERTUREN		30°-32° C 86.0°-89.6° F	450 g	15 oz
WEISSE GRAND CRU BIO & COUVERTUREN		29°-31° C 84.2°-87.8° F	450 g	15 oz

SPEZIAL-TEMPERIERUNG

Art. Nr. Felchlin

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo	28°-30° C 82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo	28°-30° C 82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CO49	Bionda 36% Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert Rondo	29°-31° C 84.2°-87.8° F	450 g	15 oz
CO38	Caramelito 36% Milchsokolade-Couverture Rondo	30°-32° C 86.0°-89.6° F	450 g	15 oz
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo	28°-30° C 82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CS58	Maracaibo Créole 49% Milchsokolade-Couverture Rondo	28°-30° C 82.4°-86.0° F	450 g	15 oz
CL79	Alba 36% Weisse Schokolade-Couverture mit Süssung Tafel OHNE ZUCKERZUSATZ	29°-31° C 84.2°-87.8° F	450g gehackt	12 oz
CL71	Lacta 38% Milchsokolade-Couverture mit Süssungsmittel Tafel 500 g OHNE ZUCKERZUSATZ, LAKTOSEFREI	30°-32° C 86.0°-89.6° F	450g gehackt	15 oz
CL72	Supremo 62% Dunkle Schokolade-Couverture mit Süssungsmittel Tafel 500 g OHNE ZUCKERZUSATZ	31°-33° C 87.8°-91.4° F	350g gehackt	15 oz

VEGAN CHOC-TEMPERIERUNG

Art. Nr. Felchlin

DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio Cacaoerzeugnis Tafel BIO	30°-32° C 86.0°-89.6° F	450g gehackt	15 oz
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio Cacaoerzeugnis Tafel BIO	30°-32° C 86.0°-89.6° F	450g gehackt	15 oz

Auflöse-Temperatur

Verarbeitungs-Temperatur

Impfmethode mit Rondos:
auf 1 kg/2.2 lbs Couverture 48° C/118.4° F
Temperatur Rondos: 20°-23° C/68.0°-73.4° F

Auflöse-Temperatur für alle Couverturen 48°-50° C/118°-122° F

