zur Verfügung gestellt von Gebrauchs.info

Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen

Gesundheit & Ernährung



150 g 6,95€ inkl. 7% MwSt.
(per 100g = 4,63 €)

Art.-Nr.: 002230021
PZN: 9937872
EAN: 4260175419298

- zur Herstelllung von Pralinen
- für Verzierungen von Torten oder Pralinen
- Alternative für Butter oder Margarine in Kuchen

Die Verwendung von reiner Kakaobutter ist vielseitig:
a) zum Verflüssigen von Kuvertüren, z.B. für Verzierungen auf Torten oder Pralinen, oder zur Verwendung für den Schokoladenbrunnen
b) zur Herstellung von Pralinen oder Konfekt
c) als Alternative zur Verwendung von Butter/Margarine in Kuchen

Inhaltsstoffe

Theobroma Cacao Seed Butter

Anwendungs- und Dosierhinweise

Kuvertüren: Die Kakaobutter-Pastillen in einem Topf auf dem Herd unter rühren leicht erwärmen und dann unter die aufgelöste Kuvertüre rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Pralinen/Konfekt/Kuchen: gem. Rezeptvorschlag: vorschmelzen, in den bereits gerührten Teig geben und vermengen

Nährwerttabelle

durchschnittlichen Nährwertangaben	100g
Brennwert kJ	3746 kJ
Brennwert kcal	899 kcal
Fett	100g
davon gesättigte Fettsäuren	62g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	35g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3g

Aktualisierungsstand Gebrauchs.info März 2014