

Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen

Gesundheit & Ernährung



150 g 7,25€ inkl. 7% MwSt.
(per 100g = 4,83 €)

Art.-Nr.: 002230021

PZN: 09937872

EAN: 4260175419298

- zur Herstellung 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

Nährwertabelle

pro 100 g

Brennwert	3700 kJ (900 kcal)
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	62 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	35 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)