

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 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)