



**Temps de préparation:** 30 min

**Temps total:** 30 min

**Portions:** 6

## Brotaufstrich

### Schokoladen Brotaufstrich Dunkel

200 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65%, Rondo

1000 g Felchlin Fina Noble Piemontese 60%

### Schokoladen Brotaufstrich Hell

250 g Felchlin Rio Huimbi Milch 42%, Rondo

1000 g Felchlin Fina Noble Valencia 60%

---

### Schokoladen Brotaufstrich Dunkel

1. Die Schokoladen-Couverture auf 32°C schmelzen und die Grundmasse (Fina Noble) unterziehen.

2. Abfüllen und auskühlen lassen.

6 x 200g

#### Tipp:

Damit der Brotaufstrich ideal streichfest wird, kann ein Tropfen neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen) hinzugefügt

werden. Falls der Aufstrich von der Lagerung ausgehärtet

- kurz ins Wasserbad stellen.

Temperierte Couverture ergibt eine geschmeidigere

Masse.

Kann auch mit der Grundmasse Rustica Noble

Piemontese (DC40B) hergestellt werden.

## **Schokoladen Brotaufstrich Hell**

1. Die Schokoladen-Couverture auf 32°C schmelzen und die Grundmasse (Fina Noble) unterziehen.

2. Abfüllen und auskühlen lassen.

6 x 200g

### **Tipp:**

Damit der Brotaufstrich ideal streichfest wird, kann ein

Tropfen neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen) hinzugefügt

werden. Falls der Aufstrich von der Lagerung ausgehärtet

- kurz ins Wasserbad stellen.

Temperierte Couverture ergibt eine geschmeidigere

Masse.

Kann auch mit der Grundmasse Rustica Noble Valencia

(DC51B) hergestellt werden.