



FOND ROYAL CL

CAFÉ AU LAIT

Feine Torten und Schnitten mit köstlichem Milchkaffee-Geschmack bringen französisches Flair in die Theke. Das milde Aroma des kalt-löslichen Sahnestandmittels passt auch perfekt zu Schokoladen- und Karamellnoten.

- feine kaffeetypische Röstnoten
- Geschmack der französischen Milchkaffee-Spezialität
- gelingsicher und rationell in der Herstellung

Artikel-Nr.	46420
Produktbeschreibung	Sahnestandmittel zur Herstellung einer Kaffee-Sahnefüllung
Grundrezept	250 g Fond und 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne, geschlagen
Gebinde	2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen



Bonjour Genuss:
Kaffee-Fans entdecken Café au Lait
nun auch auf dem Teller.

Produktinformation



08/2023, Mat.-Nr. 1395 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



CAFÉ AU LAIT

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

Schokoboden

40222 Sacher Mix	500 g
Speiseöl	150 g
Wasser	250 g
72404 Tonkabohne	10 g
97201 Dekor Schokoklein	50 g
Läuterzucker 2:1	90 g
28104 Konditoreipaste Latte Macchiato	10 g

Café-au-Lait-Sahne

46420 Fond Royal CL	
Café au Lait	215 g
Wasser	270 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.075 g

Dekor

Dekorkakao	
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
97101 Dekor Schoko-Mokkabohnen	22 St.
19040 Dekor Taler Vollmilch/weiß	22 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 20 Min.

Alle Zutaten des Schokobodens für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen tränken und 4 Stränge Butterkaramell aufdressieren.

Fond Royal CL Café au Lait mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Auf den Boden aufstreichen, die Oberfläche mit einer Palette strukturieren und mit Dekorkakao, Dekorsahne, Dekor Schoko-Mokkabohnen und Dekor Taler Vollmilch/weiß ausgarnieren.