

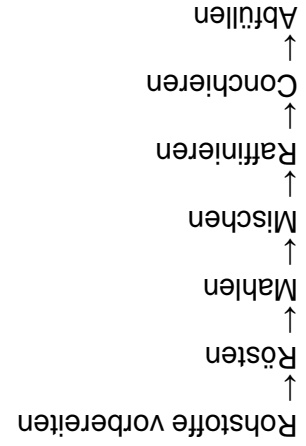


B1 Nüsse und Kerne

geschrieben von
Gabriele Rosafio

Fischesser Milan

Die Herstellung von Nuss-
Nougat-Creme in einem
Fließdiagramm



Arbeitsschritte kurz
erklärt

- | Rösten → besserer Geschmack
- | Mahlen → Nuss-Paste
- | Mischen → Zutaten kombinieren
- | Raffinieren → fein machen
- | Conchieren → Geschmack
- | Abfüllen → fertig verpacken

www.minibooks.ch

-9-

-5-

-7-

-4-

-3-

-2-