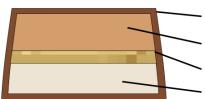


Tubo Almond Rustica Mascaronosa

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	10 Tubo Giessformen à 7 Stück	REZEPTNUMMER	CS15111
Sabléteig Breton schneidfähig 1000 g Butter 560 g Rohrzucker fein 400 g Eigelb frisch 1360 g Weismehl Typ 400 48 g Backpulver 8 g Fleur de Sel	Tubo Almond Rustica Mascaronosa 525 g Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo 350 g Sabléteig Breton schneidfähig 525 g Gianduja Milch Mandel Criolait 38% 2:1 Rustica 525 g Mascaronosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma	Fertigstellung OSA bei max. 30°C cremig aufschlagen, 7.5 g pro Tubo mit Hilfe eines Dressierbeutels eindressieren, direkt mit Sable belegen, andrücken. 7.5 g Gianduja pro Tubo mit Hilfe eines Dressierbeutels aufdressieren. 24 Stunden bei ca. 12 - 16°C kristallisieren lassen. Mit Couverture zustreichen, kurz in den Kühlschrank legen und ausformen.	
Butter und Zucker cremig aufschlagen, Eigelb langsam dazugeben. Mehl absieben und mit dem Backpulver und Fleur de Sel mischen, einmelieren und kurz zum zarten Teig kneten, kalt stellen.	Felchlin Promotionsmaterial 10 Stück Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich		
Gianduja Milch Mandel Criolait 38% 2:1 Rustica 680 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel 340 g Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo temperiert	Mantel Tubo Praline Formen mit temperierter Couverture ausgiessen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.	FELCHLIN PRODUKTE CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo DC54 Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel DF32 Mascaronosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma VO28 Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich	
Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.	Sablé Breton Teig auf 3.5 mm ausrollen, backen. Backtemperatur: 160°C Umluftofen Backzeit: ca. 15 Minuten Nach dem Backen direkt noch heiß auf 80 x 7.5 mm schneiden, erkalten lassen. Als Alternative kalten Teig vor dem Backen mit der Harfe zuschneiden, auseinanderlegen und backen.	Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar	
Aufbau	 Milch-Couverture Mandelfüllung Sablé Breton Mascaronona-Füllung		

Tubo Almond Rustica Mascarponosa

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15111

Beschreibung : Vollmilchschokoladenpraline mit Rustica Mandel-Mascarponosa-Füllung und Sablé-Breton-Boden

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	576
Kilojoule (kJ)	2410
Fette	40.26 g
davon gesätt. Fette	20.98 g
Kohlenhydrate	44.02 g
davon Zucker	38.47 g
Eiweiss	8.11 g
Salz	0.32 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 11%**, Cacaobutter, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, Kokosöl, **Butter**, **Rahmpulver**, Sonnenblumenöl, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Rohrzucker, **Eigelb**, **Molkenpulver**, Illipebutter, Sheabutter, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Fleur de sel (Meersalz), Vanille

Stand 17.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND