

Tubo Almond Rustica Mascarponosa

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 Weissmehl Typ 400
- 48 g Backpulver
- 8 g Fleur de Sel

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.

Gianduja Milch Mandel Criolait 38% 2:1 Rustica

- 680 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 340 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo temperiert

Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.

Aufbau



Milch-Couverture
Mandelfüllung
Sablé Breton
Mascarponosa-Füllung

Tubo Almond Rustica Mascarponosa

- 525 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 350 g Sabléteig Breton schneidfähig
- 525 g Gianduja Milch Mandel Criolait 38% 2:1 Rustica
- 525 g Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma

Felchlin Promotionsmaterial

- 10 Stück Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Mantel

Tubo Praline Formen mit temperierter Couverture ausgiessen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

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.

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.

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
DF32	Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
VO28	Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tubo Almond Rustica Mascarponosa

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15111

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

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	576
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2410
Verkaufspreis		Fette	40.26 g
Verkaufseinheit	1 Stück	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**, Rohrohrzucker, **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