

Chocolate Bar Gianduja Haselnuss

mit Grenada 38% Couverture



REZEPTMENGE	20 Stück	REZEPTNUMMER	CS15343
-------------	----------	--------------	---------

Caramelisierte Haselnüsse

- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 200 g Haselnüsse roh, ganz weiss
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Haselnüsse bei 200°C im Ofen 6-8 Min. hell rösten. Zucker und Wasser auf 107°C kochen, Haselnüsse heiss dazugeben und unter ständigem

Rühren goldgelb caramelisieren.

Cacaobutter dazugeben, gut umrühren, auf kalten Marmortisch auskippen, direkt noch heiss voneinander trennen.

Am besten direkt kalt weiterverwenden.

Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Grenada 38%

- 250 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 650 g Grenada 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo

Rustica Noble Piemontese 60% mit temperierter Couverture glattrühren.

40 g Grenada 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Felchlin Promotionsmaterial

- Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm**
- Verpackung Bubbles Flieder 50g Tafel**

Haselnüsse

Caramelisierte Haselnüsse mit temperiertem Couverture-Cacaobutter Gemisch 2 : 1 schokolieren.

Fertigstellung

45 g Gianduja Cru in Tafelform abfüllen, 10 Stück (15 g) schokolierte Haselnüsse auflegen und gut eindrücken. Kristallisieren lassen, danach mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen, ausformen.

Hinweis:

Verwenden Sie möglichst kleine Haselnüsse (Grösse 11/13 mm), damit die Tafeln gut in die Felchlin Bubbles Verpackungen passen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR29 Grenada 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- VO65 Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm
- WM03 Verpackung Bubbles Flieder 50g Tafel

Chocolate Bar Gianduja Haselnuss

- 300 g Caramelisierte Haselnüsse**
- 900 g Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Grenada 38%**

Chocolate Bar Gianduja Haselnuss

mit Grenada 38% Couverture

Felchlin Promotionsmaterial



VO65 Giessform Tafel 50g

3-er Form

275 x 135 x 24mm / 3 x 120 x 75 x 5 mm



WM03 Verpackung Bubbles Flieder

für 50g Tafel

Chocolate Bar Gianduja Haselnuss

mit Grenada 38% Couverture



Rezeptnummer : CS15343

Beschreibung : Knusprige Gianduja Tafel mit Grenada 38% Couverture und caramelisierten Haselnüssen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	569
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2380
Verkaufspreis		Fette	40.15 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.44 g
		Kohlenhydrate	42.49 g
		davon Zucker	40.12 g
		Eiweiss	7.68 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Zucker, Haselnüsse 25%, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Wasser, **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 29.06.2022