

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 caramolisieren. Cacaobutter dazugeben, gut umrühren, auf kalten Marmortisch auskippen, direkt noch heiss von einander 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%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Rustica Noble Piemontese 60% mit temperierter Couverture glattrühren.

**40 g Grenada 38%,
Milkschokolade-
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) schokolierete 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%, Milkschokolade-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