

Pave mit Gianduja Haselnuss Grundmasse

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 338 Stück REZEPTNUMMER PR10625

Gianduja dunkel Haselnuss mit Olivenöl

- 760 g Gianduja Haselnuss Grundmasse
- 370 g Olivenöl
- 55 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 0.8 g Fleur de Sel
- 1330 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Gianduja Grundmasse mit Olivenöl (Raumtemperatur) und temperierter Cacaobutter, Salz und temperierter Couverture mischen.

Gianduja Haselnuss Grundmasse

- 440 g Haselnüsse ganz, geröstet
- 290 g Zucker
- 66 g Wasser
- 0.7 g Fleur de Sel
- 11 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Wasser, Zucker und Salz aufkochen, ganze geschälte Nüsse begeben und abrösten, bis der Zucker caramelsiert. Cacaobutter begeben und auf Blech ausleeren. Erkalten lassen. Im Stephanmixer mit den Messern fein pürieren.

Aufbau



- Pulver-Mantel
- Füllung
- Couverture

Pave mit Gianduja Haselnuss Grundmasse

2500 g Gianduja dunkel Haselnuss mit Olivenöl

Felchlin Promotionsmaterial

- 200 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 360 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 2 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- 4 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
- 2 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
- 2 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

Fertigstellung

In zwei Quadro Rahmen von 300 x 300 x 12.5 mm giessen. Bei 15 - 20°C kristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture einschmieren und in Cacaopulver rollen.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Vorschläge verschiedene Öle

Mit Haselnussöl, Mandelöl oder anderen Ölen an Stelle von Olivenöl.

Fruchtige Varianten

Zitronen-, Orangen- oder Mandarinenrapée mit Bio Zucker mischen, trocknen lassen. Beigabe 5-10% getrocknete Früchte fein gehackt: Aronia, Sauerkirschen oder weitere Früchte. 10% Beigabe

Varianten zum Einstreuen

Lebkuchenpaniermehl, Zitronen-, Orangen- oder Mandarinenrapée mit Bio Zucker.

FELCHLIN PRODUKTE

CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pave mit Gianduja Haselnuss Grundmasse

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Pave mit Gianduja Haselnuss Grundmasse

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10625

Beschreibung : Zart schmelzendes Pave, Haselnussfüllung mit Olivenöl und Grenada 65% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	591
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2474
Verkaufspreis		Fette	46.81 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.31 g
		Kohlenhydrate	31.97 g
		davon Zucker	28.52 g
		Eiweiss	6.47 g
		Salz	0.05 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, **Haselnüsse** 13%, Olivenöl, Cacaobutter, Cacaopulver, Wasser, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 04.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung