

Amo - Costa Rica Exotic

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Amo-Formen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR10108

Bananen-Passionsfrucht Gelee mit Zitronensaft

- 105 g Bananenpüree Boiron
- 70 g Passionsfruchtpüree 100%
- 145 g Zucker
- 65 g Glukosesirup 44/45
- 9 g Pektin Gelbband
- 65 g Zucker
- 6 g Zitronensaft frisch

Das Bananenpüree, Passionsfruchtpüree, die erste Zuckermenge und Glukose erwärmen. Mit einem Schwingbesen rühren. Die zweite Zuckermenge mit dem Pektin vermischen und hinzugeben. Unter ständigem Rühren mit einem Spatel auf 105°C aufkochen. Den Zitronensaft dazugeben und abkühlen lassen.

Ganache Milch Costa Rica 40% mit Tonka

- 360 g Rahm 35%
- 1 g Tonkabohnen
- 40 g Sorbitol flüssig
- 20 g Glukosesirup 44/45
- 40 g Butter
- 500 g Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Tonkabohnen in den Rahm abreiben und Sorbitol, Glukose und Butter zum Kochen bringen. Zuerst einen Drittel der Flüssigkeit über die Couverture giessen, nach und nach die restliche Flüssigkeit begeben bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Mit Hilfe eines Stabmixers die Ganache homogenisieren.

Aufbau



Amo - Costa Rica Exotic

750 g Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

465 g Bananen-Passionsfrucht Gelee mit Zitronensaft

960 g Ganache Milch Costa Rica 40% mit Tonka

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Amo Praliné Herz 10 g

Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Pralinenmantel

Die Amo Pralinengiessform mit wenig Wasser besprenkeln, mit etwas Cacaopulver bestreuen. Abstehen lassen. Die Form zwei Mal mit temperierter Couverture ausgiessen.

Fertigstellung

Den Gelée auf 30 - 32°C abkühlen lassen, anschliessend 2 g pro Form einfüllen. Danach 4 g der Ganache pro Praline eindressieren. Über Nacht bei einer

Amo - Costa Rica Exotic

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Temperatur von 12 bis 16° C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, etwas abstehen lassen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CO28	Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO97	Giessform Amo Praliné Herz 10 g
WG27	Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Amo - Costa Rica Exotic

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO97 Giessform Amo Praliné Herz 10 g

75 x 135 x 24 mm



WG27 Verpackung Amo für 1 Herzpraliné

74 x 74 x 24 mm

Amo - Costa Rica Exotic

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10108

Beschreibung : Bananen- und Passionsfruchtgelée treffen auf Grand Cru Costa Rica 40% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	471
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1971
Verkaufspreis		Fette	30.36 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.23 g
		Kohlenhydrate	43.49 g
		davon Zucker	40.35 g
		Eiweiss	4.86 g
		Salz	0.19 g

Zusammensetzung :

Rohrohrzucker, Cacaobutter, **Rahm**, Zucker, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Bananen 5%, **Magermilchpulver**, Glucosesirup (Weizenglukose), Passionsfrucht 3%, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Butter**, Geliermittel (Pektin), Zitronensaft, Tonkabohnen, Cacaopulver, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 22.08.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung