

Tube Almond Mascarpone dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Tube Giessformen à 7 Stück REZEPTNUMMER CS15717

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

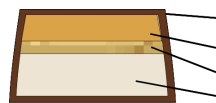
Butter und Zucker cremig aufschlagen, Eigelb langsam dazugeben. Mehl absieben und mit dem Backpulver und Fleur de Sel mischen, einmelieren und kurz zum zarten Teig kneten, kalt stellen.

Gianduja Milch Mandel Maracaibo Criolait 38% 2:1 Fina

- 1000 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.

Aufbau



- Dunkle Couverture
- Mandelfüllung
- Sablé Breton
- Mascarpone-Füllung

Tube Almond Mascarpone dunkel

**525 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

**350 g Sabléteig Breton
schneidfähig**

**525 g Gianduja Milch Mandel
Maracaibo Criolait 38% 2:1
Fina**

**525 g Mascarpone Palmfrei,
Füllung mit
Mascarponearoma**

Felchlin Promotionsmaterial

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

Mantel

Tube 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 Tube mit Hilfe eines Dressierbeutels eindressieren, direkt mit Sable belegen, andrücken. 7.5 g Gianduja pro Tube 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 |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle
Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC78 | Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel |
| DF32 | Mascarpone Palmfrei, Füllung
mit Mascarponearoma |
| VO28 | Giessform Tube à 25g,
Spezialitäten-Form, ausverkauft /
als Leihform erhältlich |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tubo Almond Mascarponosa dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15717

Beschreibung : Dunkle Praline mit Mandel-Mascarponosa-Füllung und Sablé-Breton-Boden

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	579
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2423
Verkaufspreis		Fette	41.79 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	21.95 g
		Kohlenhydrate	40.86 g
		davon Zucker	34.35 g
		Eiweiss	7.54 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Mandeln 11%**, **Weizenmehl**, Cacaobutter, Kokosöl, **Butter**, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, **Magermilchpulver**, Rohrohrzucker, **Eigelb**, **Molkenpulver**, **Vollmilchpulver**, 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