

Piemontese Himbeer

in Duetto Eiliform



REZEPTMENGE	3	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	CS15504
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

Himbeergelee mit Weinsteinensäure und Inulin

- 150 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 100 g Inulin HSI (ersetzbar durch Zucker)
- 3 g Pektin NH
- 133 g Zucker
- 50 g Glukosesirup 44/45
- 1 g Weinsteinensäure 1:1

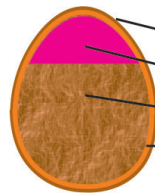
Püree auf 80°C erwärmen. Inulin und Pektin mischen und unterrühren. 1 Minute kochen. Zucker und Glukose begeben und auf 102°C kochen. Am Schluss Weinsteinensäure begeben, auf ein Blech ausgiessen. Mit Folie abdecken, erkalten lassen und glatt rühren.

Gianduja Milch Haselnuss Intenso Ambra 38%

- 323 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 146 g Pralinosa W, Füllung Haselnuss Weich
- 31 g Ambra 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Gianduja Intenso D auf 28°C temperieren. Pralinosa W unterrühren. Temperierte Couverture untermischen und 1 Minute im 1. Gang in der Maschine rühren. Abfüllen.

Aufbau



- Konditoreifarben
- Gelee
- Gianduja
- Couverture

Piemontese Himbeer

- 437 g Himbeergelee mit Weinsteinensäure und Inulin**
- 500 g Gianduja Milch Haselnuss Intenso Ambra 38%**
- 540 g Ambra 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

- 3 Stück Giessform Duetto**
- 11 Stück Verpackung Duetto**
- 15 g Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff**
- 10 g Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff**

Pralinemantel

Konditoreimassen aufsprühen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Fertigstellung

6.5 g Gelée je Duetto Halbkugel abfüllen. Duetto Dom Form mit 7 g Gianduja füllen, 1 Minute in Kühlschrank stellen, dann bei 16°C mind. 3 - 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit Weisser Couverture schliessen. Beide Duetto Formen mit etwas Couverture zusammensetzen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
CS85	Ambra 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
DC01	Pralinosa W, Füllung Haselnuss Weich
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Piemontese Himbeer

in Duetto Eiliform

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Piemontese Himbeer

in Duetto Eiliform



Rezeptnummer : CS15504

Beschreibung : Fruchtig cremiges Gianduja-Eili mit Himbeer und Haselnuss

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	473
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1981
Verkaufspreis		Fette	28.7 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.87 g
		Kohlenhydrate	44.54 g
		davon Zucker	42.05 g
		Eiweiss	5.84 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 12%**, Cacaobutter, Himbeeren 10%, **Milchpulver teilentrahmt**, Cacaokerne, Inulin, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup (Weizenglukose), Kokosöl, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau)), Geliermittel (Pektin), Sheabutter, Illipebutter, fettarmes Kakaopulver, **Emulgator (Sojalecithin)**, Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), **Emulgator (Sojalecithine)**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Malzextraktpulver, Vanille

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung