

Stone Kaffee

mit Edelweiss 36%



REZEPTMENGE 10 Stoneformen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR10400

Verzierung, Pralinenmantel Stone Kaffee

- 5 g Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
- 45 g Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
- 630 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

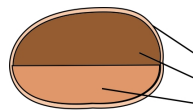
Stone-Pralinengiessform mit temperierter weisser und schwarzer Konditoreimasse aussprenkeln. Mit temperierter grauer und brauner temperierter Konditoreimasse aussprühen. Stone-Pralinengiessform mit temperierter weisser Couverture ausgiessen, anziehen lassen. Ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wieder auf Raumtemperatur bringen.

Gianduja, Fina Piemontese 60%, Edelweiss 36%

- 1000 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Edelweiss 36% Couverture gut mischen

Aufbau



Weisse Couverture
Kaffee-Füllung
Weisse Haselnuss-Gianduja

Stone Kaffee

680 g Verzierung, Pralinenmantel Stone Kaffee

840 g Coffeenosa, Füllung Kaffee

735 g Gianduja, Fina Piemontese 60%, Edelweiss 36%

Felchlin Promotionsmaterial

**Giessform Praliné Stone
10g, 21-er-Einzelform**

Fertigstellung

Coffeenosa bei 28-30°C nur cremig aufschlagen. Je 4 g in die Pralinenformen einfüllen. Je 3,5 g der Haselnussgianduja auf die Coffeenosafüllung einfüllen. Ca. 10 Minuten in Kühlschrank legen, wieder auf Raumtemperatur bringen. Boden mit temperierter weisser Couverture verschliessen. Ca. 20 Minuten in Kühlschrank legen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CF88 Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
- CF92 Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- DF37 Coffeenosa, Füllung Kaffee
- VO61 Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform

Stone Kaffee

mit Edelweiss 36%

Felchlin Promotionsmaterial



VO61 Giessform Praliné Stone 10g

21-er Dreierform

Format 275 x 135 x 24 mm

Stone Kaffee

mit Edelweiss 36%



Rezeptnummer : PR10400

Beschreibung : Zarte Haselnuss-Gianduja mit cremiger Kaffeefüllung und weisser Heumilch-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	610
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2553
Verkaufspreis		Fette	44.72 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.49 g
		Kohlenhydrate	44.19 g
		davon Zucker	42.28 g
		Eiweiss	6.41 g
		Salz	0.19 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Haselnüsse**, **Vollmilchpulver**, Palmkernöl, **Magermilchpulver**, Palmöl, Sonnenblumenöl, Kaffee 2% (Röstkaffee), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau, Titandioxid)), **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoff (Calciumcarbonat), Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Vanilleextrakt, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 17.05.2022