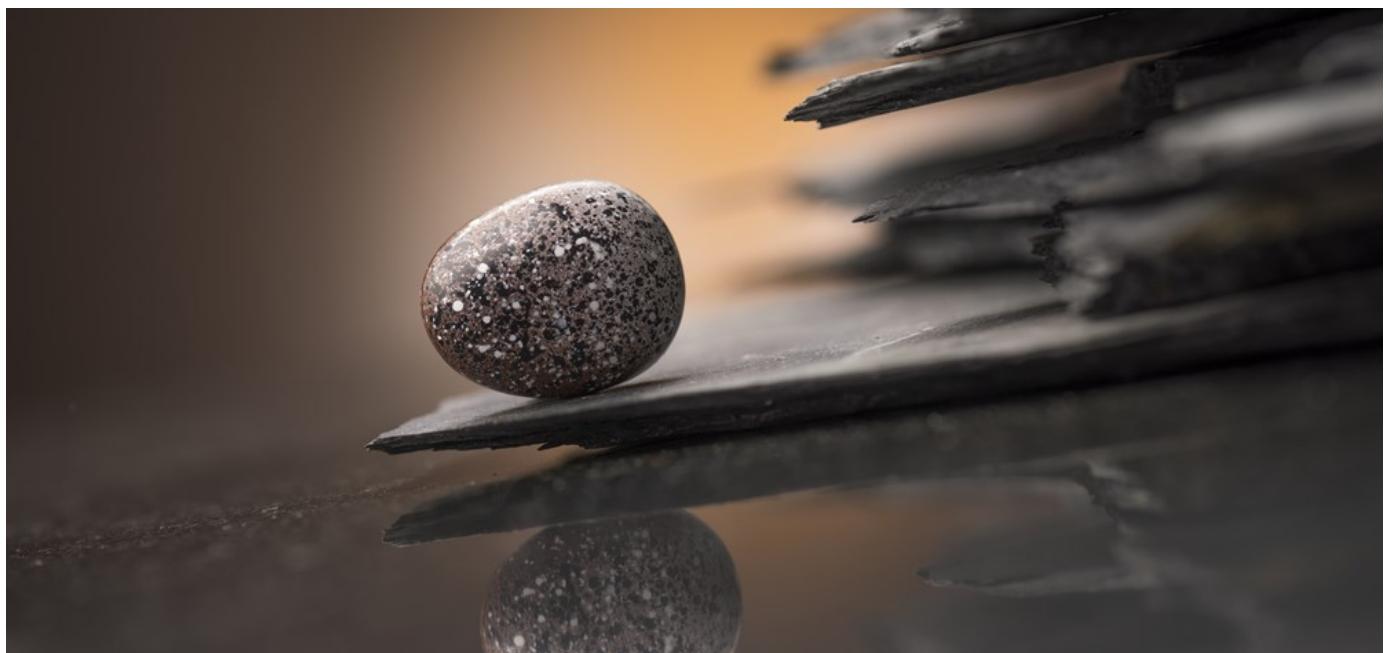


# Stone Kaffee

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

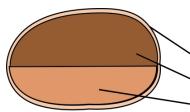
Stone-Pralinengiessform mit temperierter  
weisser und schwarzer Konditoreimasse  
aussprenkeln. Mit temperierter grauer  
und brauner temperierter  
Konditoreimasse aussprühen. Stone-  
Pralinengiessform mit temperierter  
weisser Couverture ausgiessen, anziehen  
lassen. Ca. 10 Minuten in den Kühlschrank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

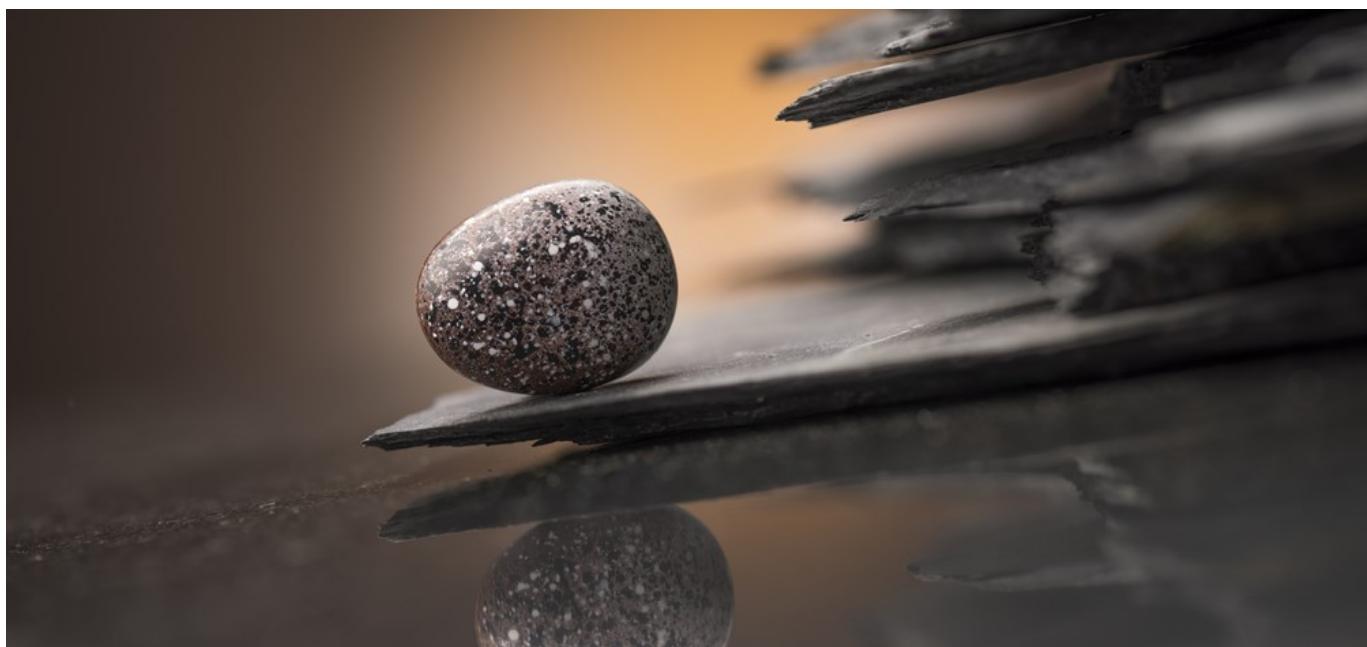
21-er Dreierform

Format 275 x 135 x 24 mm

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Stone Kaffee

mit Edelweiss 36%



**Rezeptnummer :** PR10400

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

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
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