

Rüebli Haselnuss Praline

Schnittpraline



REZEPTMENGE 2 Quadro Rahmen à 169 Praline REZEPTNUMMER PR60003

Rüebli Gelee mit Rüebli Brand

- 300 g Rüebli Saft
- 150 g Rüebli Brand 40% vol.
- 400 g Zucker
- 40 g Pektin Gelbband
- 125 g Zucker
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 10 g Weinsteincreme in Pulverform

Rüebli Saft, Rüebli Brand und erste Menge Zucker erwärmen. Pektin und zweite Menge Zucker mischen, beigegeben und aufkochen. Glukose beigegeben und nochmals aufkochen. Weinstein säure daruntertermischen.

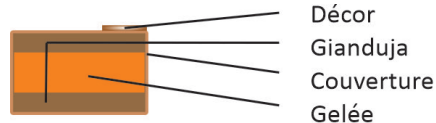
Brix 68%.

Gianduja Milch Haselnuss Rustica Grenada 38% 2:1

- 700 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 350 g Grenada 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo

Haselnuss Pralinémasse mit temperierter Couverture glattrühren.

Aufbau



Rüebli Haselnuss Praline

- 1075 g Rüebli Gelee mit Rüebli Brand
- 1050 g Gianduja Milch Haselnuss Rustica Grenada 38% 2:1
- 1200 g Grenada 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
- 2 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- 2 Stück Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- 2 Stück Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Gelee

Sofort auf Backflon-Folie in einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Fertigstellung

Gianduja in einen separaten Quadro Rahmen von 2.5 mm Höhe abfüllen, anziehen lassen und abgekühlten Gelee auflegen. Quadro Rahmen von 2.5 mm Höhe auflegen und weitere Gianduja aufstreichen, glattstreichen, 24 Stunden bei 15°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvrir und mit temperierter Couverture überziehen, dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR29 Grenada 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- VO30 Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- WR58 Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Rüebli Haselnuss Praline

Schnittpraline

Felchlin Promotionsmaterial



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Rüebli Haselnuss Praline

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR60003

Beschreibung : Rüebligeelee beiseitig bedeckt mit feinsten Haselnussgianduja umhüllt mit Milchcouverture

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	481
Kilojoule (kJ)	2014
Fette	26.98 g
davon gesätt. Fette	12.24 g
Kohlenhydrate	50.08 g
davon Zucker	47.57 g
Eiweiss	5.22 g
Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Haselnüsse 13%**, Karottensaft 9%, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Rüeblibrand 5%, Glucosesirup, **Rahmpulver**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 17.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung