

Tafelschokolade Gianduja Fina Piemontese

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 160 g

REZEPTNUMMER CS15527

Gianduja Milch Haselnuss Criolait 38% 2:1

670 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
335 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Temperierte Zutaten mischen und
glattrühren.

Aufbau



Füllung
Couverture

Tafelschokolade Gianduja Fina Piemontese

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo**

**1000 g Gianduja Milch Haselnuss
Criolait 38% 2:1**

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo**

Formen

Giessform mit temperierter Couverture
(ca. 30 g pro Tafel) ausgießen und bei 5°C
für 15 - 20 Minuten auskristallisieren
lassen.

Fertigstellung

100 g Gianduja pro Tafel einfüllen, glatt
rütteln. Mindestens 4 Stunden kristal-
lisieren lassen. Mit temperierter
Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Min.
bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie
vorsichtig ausgeformt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

CS36 Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-Couverture,
Rondo

DC74 Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tafelschokolade Gianduja Fina Piemontese

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15527

Beschreibung : Haselnuss-Gianduja mit feinsten Maracaibo 38% Milchcouverture umhüllt

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	590
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2469
Verkaufspreis		Fette	41.09 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.83 g
		Kohlenhydrate	45.64 g
		davon Zucker	41.93 g
		Eiweiss	7.55 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 25%**, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver, Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 16.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung