

Deux Freres

Grand Cru



REZEPTMENGE 400 Stück / 2 Quadro Rahmen

REZEPTNUMMER PR10003

Gianduja dunkel Haselnuss Rustica Maracaibo 65% 20:9

- 800 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 360 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

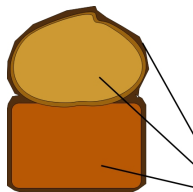
Rustica Noble Piemontese 60% mit temperierter Couverture anrühren.

Caramelisierte Haselnüsse

- 300 g Zucker
- 75 g Wasser
- 900 g Haselnüsse ganz, geröstet
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser zum Kochen bringen, Haselnüsse begeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb ist, Cacaobutter begeben. Zum Erkalten auf einen Marmortisch geben und sofort voneinander trennen. Kalt werden lassen und luftdicht verschlossen lagern.

Aufbau



Dunkle Couverture
Caramelisierte Haselnuss
Haselnuss-Gianduja

Deux Freres

**1160 g Gianduja dunkel Haselnuss
Rustica Maracaibo 65% 20:9**

1305 g Caramelisierte Haselnüsse

**1200 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

**2 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**

2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

**1 Stück Folien Quadro Block à 100
Stück, 350 x 350 mm**

Gianduja

Je 550 g in Quadro Rahmen 300 x 300 x 5 mm einfüllen, kristallisieren lassen. Auf dem Pralineschneideapparat 15 x 30 mm schneiden, 2 caramelisierte Haselnüsse auflegen.

Fertigstellung

Mit Couverture überziehen.

Für Trois frères 15 x 37.5 mm mit 3 Nüssen

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|----------------------------------------------------------------|
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss |
| VO07 | Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Rahmen Quadro grün, 5 mm |
| WB91 | Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Deux Freres

Grand Cru

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

Deux Freres

Grand Cru



Rezeptnummer : PR10003

Beschreibung : Praline mit Gianduja und caramelisierten Haselnüssen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	575
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2407
Verkaufspreis		Fette	42.86 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.95 g
		Kohlenhydrate	35.75 g
		davon Zucker	31.55 g
		Eiweiss	7.79 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 38%, Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Wasser, Vanille

Stand 29.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung