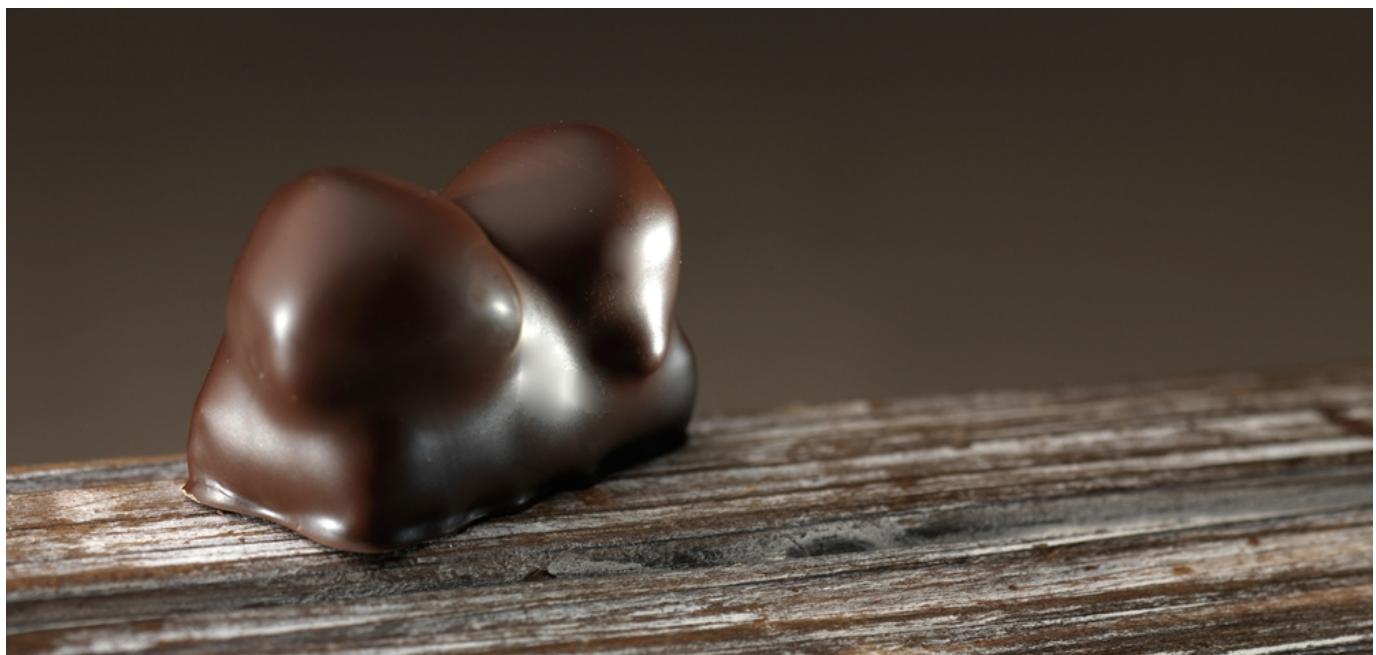


# Deux Freres

## 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

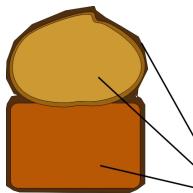
Rustica Noble Piemontese 60% mit temperierter Couverture anrühren.

### 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 beigeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb ist, Cacaobutter beigeben. 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



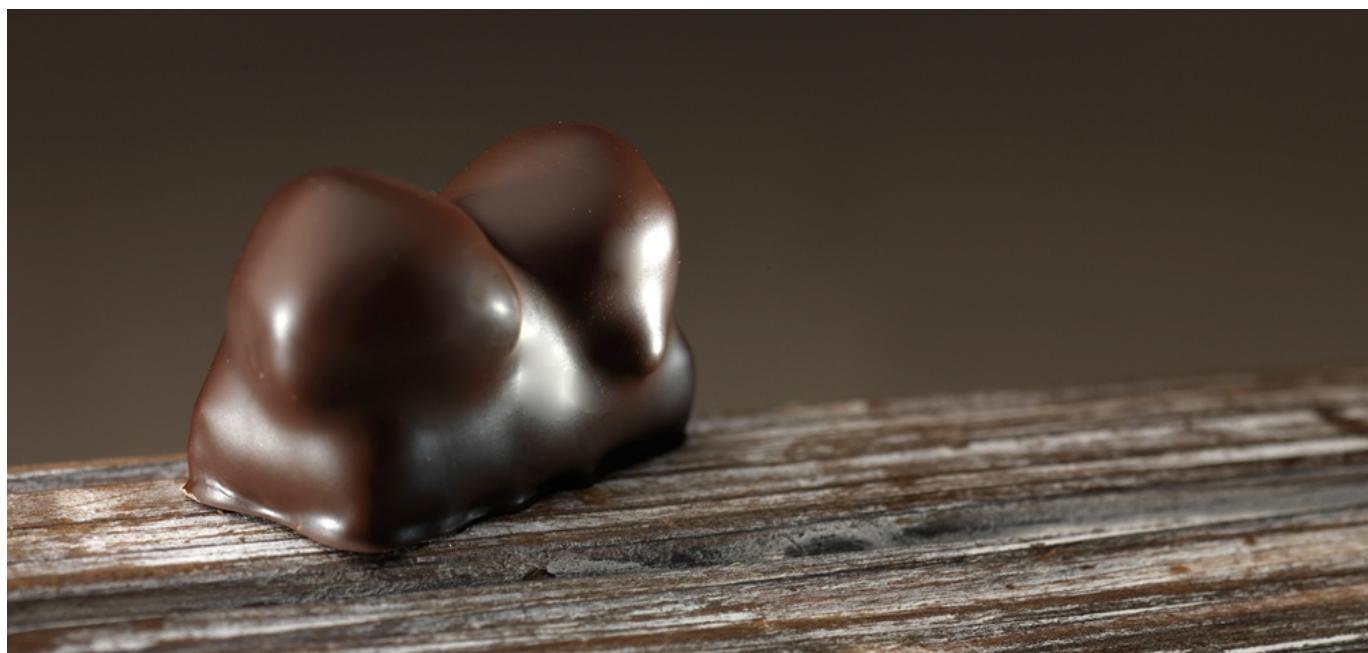
---

### 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 :

Haltbarkeit 42 Tage

Verkaufstage 28 Tage

Verkaufspreis

Verkaufseinheit 100 g

### Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	575
Kilojoule (kJ)	2407
Fette	42.86 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