

Vegan Ganache Choc Brun

Schnittpraline mit Beleaf



REZEPTMENGE	169 Stück	REZEPTNUMMER	PR80009
--------------------	-----------	---------------------	---------

Ganache Vegan Choc Brun 44% mit Oat Cream Alternative

- 250 g Hafer Rahm Alternative, vegan, beleaf
- 35 g Invertzucker
- 700 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 35 g Butteralternative, vegan, beleaf

Oat Cream Alternative und Invertzucker nur kurz aufkochen, Vegan Choc Brun hacken, Butteralternative pomadig weich machen, Flüssigkeit ganz langsam, nach und nach über die Vegan Choc Brun giessen, mit einem Spatel von der Mitte aus eine Emulsion herstellen, mit Hilfe eines Stabmixers homogenisieren, dabei pomadig weichen Butteralternative untermischen.

Achtung

Butteralternative darf nicht aufgelöst werden, sonst wird das Fettgerüst zerstört und die Ganache wird zu weich.

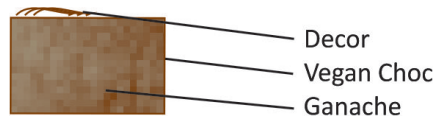
Haltbarkeitsverlängerung

auf 6 Wochen unter Beigabe von 1 Promille Sorbinsäure.

Hinweis

Anstelle von Butteralternative, vegan, beleaf kann auch Streichzarter Vegan Block, Bio, Naturli, verwendet werden.

Aufbau



Vegan Ganache Choc Brun

1020 g Ganache Vegan Choc Brun 44% mit Oat Cream Alternative

600 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Felchlin Promotionsmaterial

2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

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

9 Stück Kleber Vegan, 21 Stück

Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen von 300 x 300 x 10 mm abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, so dass die Wärme schnellst möglich abgeleitet wird und ein stabiles Kristallgerüst entsteht, über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen mit temperierter Vegan Choc couvrirten mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden mit Vegan Choc berziehen und dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
WB05	Kleber Vegan, 21 Stück
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Vegan Ganache Choc Brun

Schnittpraline mit Beleaf

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



WB05 Kleber Vegan

21 Stück pro Bogen à 25 x 45 mm

Vegan Ganache Choc Brun

Schnittpraline mit Beleaf



Rezeptnummer : PR80009

Beschreibung : Veganes cremiges Schnittpraline mit Choc Brun

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	533
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2229
Verkaufspreis		Fette	38.82 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.28 g
		Kohlenhydrate	40.5 g
		davon Zucker	31.13 g
		Eiweiss	2.49 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Cacaobutter, Rohrrohrzucker, Hafer Rahm Alternative (**Hafermehl**, Wasser, Sonnenblumenöl, Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (Carboxymethylcellulose, Cellulose), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Speisesalz), Reissiruppulver, Cacaokerne, **Mandeln**, Invertzucker, Vegane Butteralternative mit Rapsöl und Cacaobutter (Rapsöl, Cacaobutter, Kokosfett, Karottensaft, Speisesalz, Aroma), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 25.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung