

Amaretto Valencia Stengeli

Gianduja mit Alkohol



REZEPTMENGE 1 Quadrorahmen 300 x 300 x 10 mm REZEPTNUMMER CS15130

Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Grenada 38%, Cacaobutter, Amaretto

- 225 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 225 g Amaretto 28%vol.
- 15 g Honig
- 150 g Grenada 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
- 750 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel

Aufgelöste Cacaobutter und Whisky gut mischen, in einem gut verschlossenen Gefäss 2 Tage bei ca. 48°C lagern. Anschliessend ohne zu rühren in Kühlschrank stellen, Cacaobutter setzt sich ab. Amaretto wegnehmen. Den aromatisierten Cacaobutter auf ca. 30°C auflösen, Honig begeben mit temperierter Couverture mischen und unter die Fina noble Valencia 60% mischen.

Aufbau



Couverture-Mantel Milch
Mandel-Gianduja mit Amaretto

Amaretto Valencia Stengeli

- 1365 g *Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Grenada 38%, Cacaobutter, Amaretto*
- 350 g *Grenada 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo*

Felchlin Promotionsmaterial

- Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm*
- Rahmen Quadro grün, 5 mm*
- Folien Quadro Block à 100
Stück, 350 x 350 mm*

Fertigstellung

Gianduja in Quadrorahmen einfüllen, anziehen lassen und in gewünschte Stengeli schneiden. Mit Couverture überziehen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR29 Grenada 38%, Milkschokolade-
Couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- DC78 Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
- 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

Amaretto Valencia Stengeli

Gianduja mit Alkohol

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

Amaretto Valencia Stengeli

Gianduja mit Alkohol



Rezeptnummer : CS15130

Beschreibung : Gianduja mit Mandeln, abgeschmeckt mit Amaretto

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	586
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2451
Verkaufspreis		Fette	42.63 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.25 g
		Kohlenhydrate	30.51 g
		davon Zucker	30.22 g
		Eiweiss	8.44 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Mandeln 26%, Zucker, Cacaobutter, Amaretto 13% (Zucker, Alkohol, Aromen, Glucosesirup), Cacaokerne, **Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver**, Honig, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 24.10.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung