

Pave Costa Rica

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 169 Stück

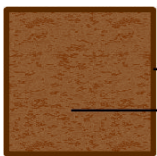
REZEPTNUMMER PR10502

Füllung Chocolat dunkel Costa Rica 70% mit Nussa Ferma

- 650 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 300 g Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 300 g Nussa Ferma

Couverture temperieren und mit Nussa Ferma 30°C mischen, im Rührwerk mit 4 Kantrührbesen langsam rühren, bis Masse ca. 26°C erreicht.

Aufbau



Pulver-Mantel
Füllung

Pave Costa Rica

- 1250 g Füllung Chocolat dunkel Costa Rica 70% mit Nussa Ferma
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 25 g Schokoladenpulver

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

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

Fertigstellung

In einen Quadro Rahmen von 300 x 300 x 12.5 mm giessen. Bei 15 - 20°C kristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. In Cacao-Schokoladepulver rollen.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

- CO27 Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- CO28 Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- VO09 Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
- WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pave Costa Rica

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

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

Pave Costa Rica

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10502

Beschreibung : Costa Rica Pralinen mit zartem Schmelz

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	645
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2699
Verkaufspreis		Fette	54.49 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	38.41 g
		Kohlenhydrate	29.4 g
		davon Zucker	26.23 g
		Eiweiss	5.74 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Rohrohrzucker, Cacaobutter, Palmkernöl, Palmöl, **Vollmilchpulver**, Cacaopulver, **Magermilchpulver**, Zucker, **Mandeln**, **Haselnüsse**, Vanilleextrakt, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 10.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung