

Qroqant

Schnittpraline



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10030

Gianduja Milch Criolait 38% schnittfest mit Zimt

- 250 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 50 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 40 g Haselnuss Qroqant
- 1 g Zimt gemahlen

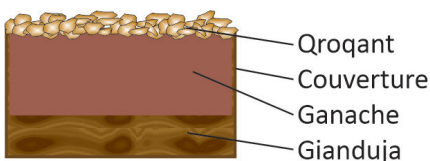
Pralinemasse, Cacaobutter und temperierte Couverture mischen, Qroqant und Zimt begeben und glattrühren.

Ganache Milch Créole 49%

- 400 g Rahm 35%
- 60 g Invertzucker
- 750 g Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 75 g Butter

Rahm und Invertzucker auf 32°C erwärmen, mit temperierter Couverture mischen, weiche Butter begeben, mixen und homogenisieren.

Aufbau



Qroqant

366 g Gianduja Milch Criolait 38% schnittfest mit Zimt

1285 g Ganache Milch Créole 49%

400 g Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

100 g Haselnuss Qroqant

Felchlin Promotionsmaterial

2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

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

Gianduja

In einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Fertigstellung

Einen weiteren 7.5 mm Quadro-Rahmen auflegen, Ganache auf die Gianduja giessen und glattstreichen. 24 Stunden bei 15°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden und mit temperierter Couverture überziehen und in Qroqant absetzen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CS58 Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- DC46 Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 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

Qroqant

Schnittpraline

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

Qroqant

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR10030

Beschreibung : Milchganache auf Haselnussgianduja umhüllt von feinsten Milchcouverture bedeckt mit Qroqant

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	14 Tage	Kilokalorien (kcal)	533
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2231
Verkaufspreis		Fette	39.96 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.8 g
		Kohlenhydrate	34.64 g
		davon Zucker	34.74 g
		Eiweiss	4.98 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, Cacaobutter, **Haselnüsse**, **Rahmpulver**, **Butter**, Invertzucker, **Magermilchpulver**, Glucosesirup, **Vollmilchpulver**, Wasser, **Gerstenmalz**, Zimt, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 20.05.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung