

# Portwein Schnittpraline Milch

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 1 Quadrorahmen à 169 Stück

REZEPTNUMMER PR60051

### Ganache Milch Suhum 40% mit Portwein

1000 g Suhum 40% Bio,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo  
50 g Butter  
450 g Portwein

Couverture und Butter bei 45°C  
schmelzen, mit dem Portwein mischen,  
homogenisieren.

### Aufbau



### Portwein Schnittpraline Milch

**1050 g Ganache Milch Suhum 40%  
mit Portwein**  
**550 g Suhum 40% Bio,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo**

### Felchlin Promotionsmaterial

**1 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**

### Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 10 mm  
Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten  
in den Kühlschrank stellen und über Nacht  
bei 16°C kristallisieren lassen. Mit  
temperierter Couverture couvriren mit  
der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit  
Couverture überziehen und dekorieren  
und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit  
lagern.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO02 Suhum 40% Bio, Milkschokolade-  
Couverture, Rondo  
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

# Portwein Schnittpraline Milch

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

# Portwein Schnittpraline Milch

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR60051

**Beschreibung :** Praline mit einer Portweinganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	506
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2115
Verkaufspreis		Fette	34.06 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.55 g
		Kohlenhydrate	38.15 g
		davon Zucker	37.44 g
		Eiweiss	5.25 g
		Salz	0.16 g

## **Zusammensetzung :**

Rohrohrzucker, Cacaobutter, Portwein 20%, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Butter**, Vanille

Stand 10.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung