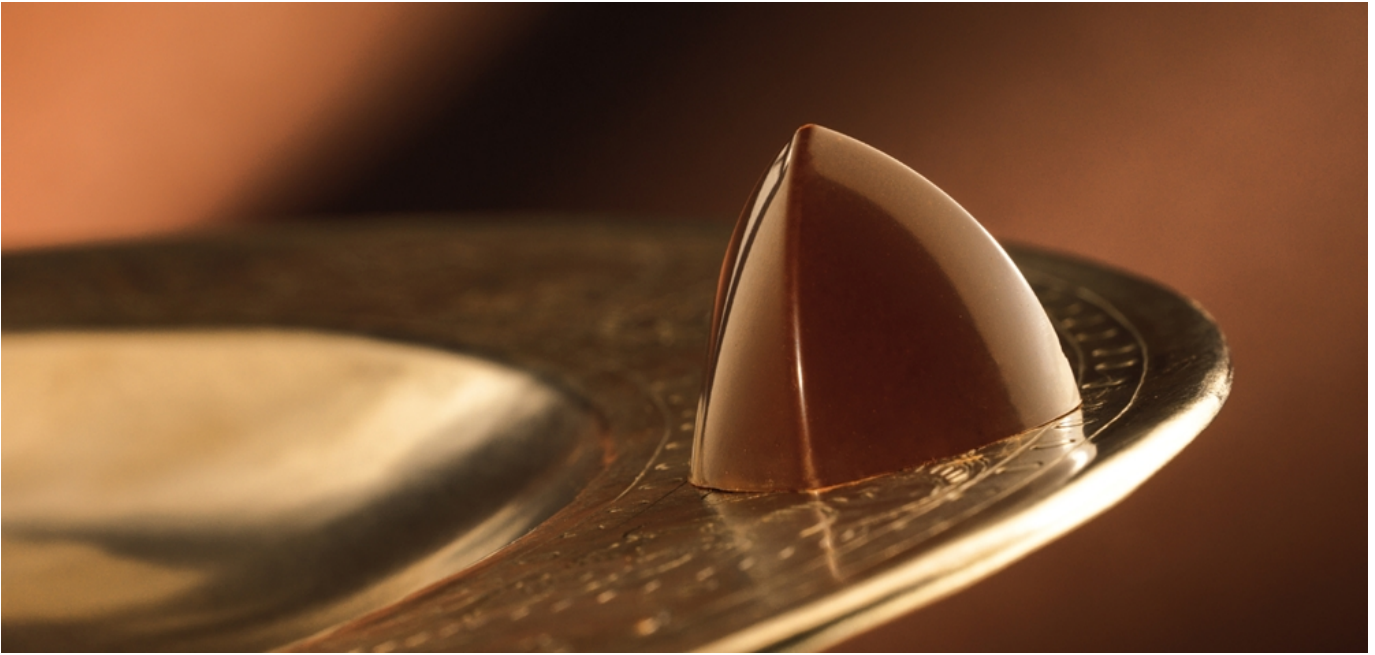


Duna Tartufi Haselnuss

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Dunaformen à 21 Stück

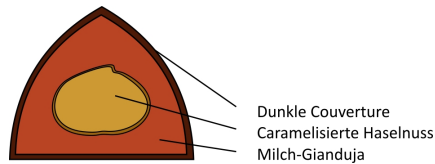
REZEPTNUMMER PR10217

Caramelisierte Haselnüsse

- 200 g Zucker
- 50 g Wasser
- 600 g Haselnüsse ganz, geröstet
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser zum Kochen bringen, Haselnüsse begeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb ist, Cacaobutter begeben. Zum Erkalten auf einen Marmortisch geben und sofort voneinander trennen. Kalt werden lassen und luftdicht verschlossen lagern.

Aufbau



Duna Tartufi Haselnuss

840 g Suhum 60% Bio, Dunkle Schokolade-Couverteure, Rondo

445 g Caramelisierte Haselnüsse

825 g Gianduja Milch Haselnuss Rustica Suhum 40%

Felchlin Promotionsmaterial

Stück Giessform Praliné Duna 10g, 21-er-Einzelform

Gianduja Milch Haselnuss Rustica Suhum 40%

- 550 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 275 g Suhum 40% Bio, Milkschokolade-Couverteure, Rondo

Rustica Noble Piemontese 60% mit temperierter Couverture gut mischen.

Pralinenmantel

Duna Pralinenform mit temperierter Couverture einmal gleichmässig ausgiessen, ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

2 g der Gianduja je Pralinenform einfüllen, je 1 caramelisierte Haselnuss eindrücken und mit nochmals 2 g Gianduja Füllung füllen. Kurz in den Kühlschrank stellen und wieder auf Raumtemperatur bringen. Mit temperierter Couverture Boden zustreichen, ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

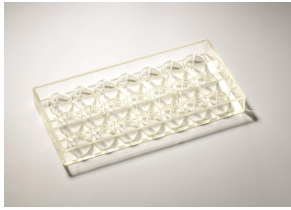
- CO02 Suhum 40% Bio, Milkschokolade-Couverteure, Rondo
- CO03 Suhum 60% Bio, Dunkle Schokolade-Couverteure, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- VO41 Giessform Praliné Duna 10g, 21-er-Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Duna Tartufi Haselnuss

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial

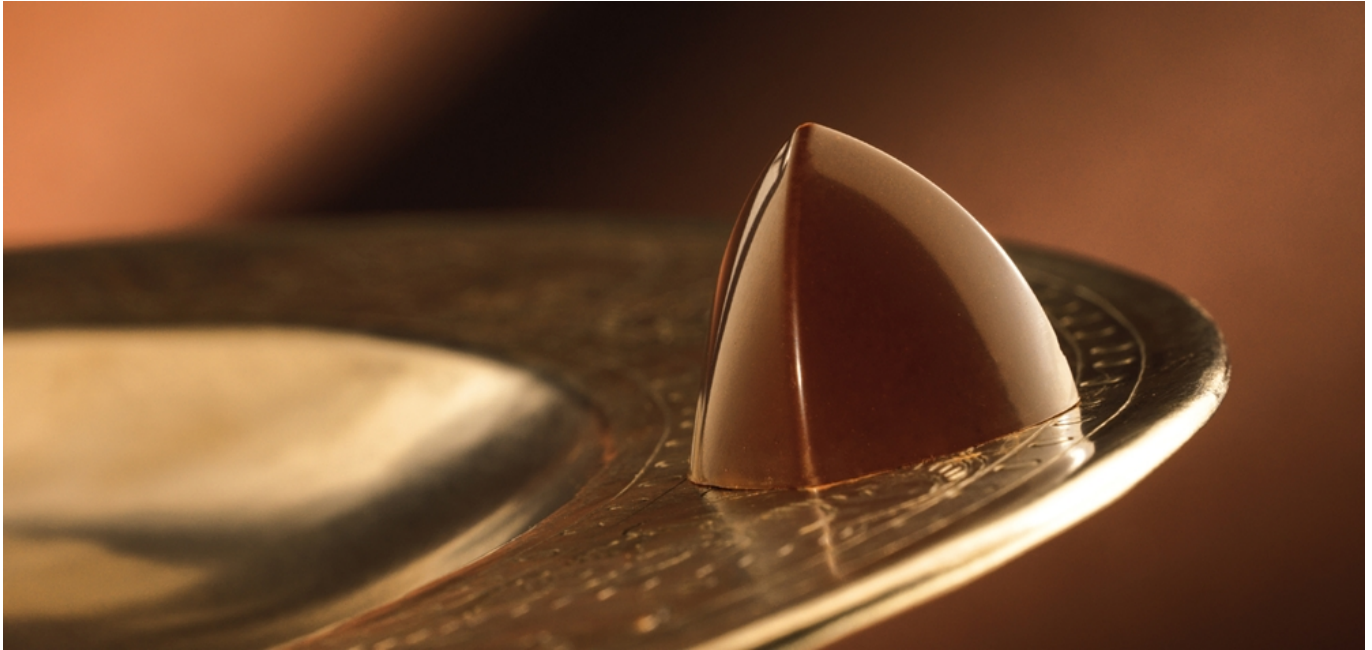


VO41 Giessform Praliné Duna 10g

21-er Einzelform; 275 x 135 mm

Duna Tartufi Haselnuss

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10217

Beschreibung : Dunkle Suhum 60% Couverture mit caramelisierten Haselnüssen

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	579
Kilojoule (kJ)	2424
Fette	41.92 g
davon gesätt. Fette	16.07 g
Kohlenhydrate	40.46 g
davon Zucker	36.49 g
Eiweiss	6.94 g
Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 30%, Rohrohrzucker, Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Wasser, Vanille

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung