

Amaretti

Osa-Promotion



REZEPTMENGE	200 Stück	REZEPTNUMMER	KF50052
-------------	-----------	--------------	---------

Makronenmasse, Amarettimasse, Valencia F, Bittermandelaroma

- 610 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 250 g Staubzucker
- 3 g Bittermandelaroma
- 140 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alle Zutaten zusammen glattarbeiten und auf 45°C erwärmen. 5 Minuten mit der Maschine glattrühren.

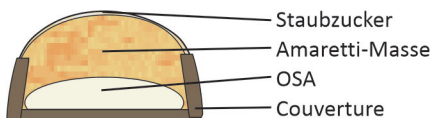
Für die Amaretti Masse kann Valencia fest oder California-Mandelmasse 1:1 verwendet werden.

Creme mit Mascarpone und Kirsch 40% vol.

- 800 g Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
- 200 g Kirsch 40%vol.

Mascarpone bei 22 - 24°C cremig schlagen, bis die Konsistenz dressierfähig ist. Mit dem Kirsch gut mischen.

Aufbau



Amaretti

- 1000 g Makronenmasse, Amarettimasse, Valencia F, Bittermandelaroma
- 600 g Creme mit Mascarpone und Kirsch 40%vol.
- 800 g Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Staubzucker

Varianten mit Osa-Füllungen

- 600 g Cappuccino, Füllung Kaffee, gelöscht
- 600 g Coffeenosa, Füllung Kaffee
- 600 g Frambonosa, Füllung Himbeer
- 600 g Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
- 600 g Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
- 600 g Pralinosa F, Füllung Haselnuss Fest
- 600 g Pralinosa Intenso, Füllung Haselnuss
- 600 g Almonosa F, Füllung Mandeln Fest

Felchlin Promotionsmaterial

- 4 Stück Schablone für Ballini, 63 Truffesbödli, Ø 28 mm

Amaretti

Ca. 18 mm grosse Tropfen auf Silpatmatten aufdressieren. Mit Staubzucker abstauben und über Nacht trocknen lassen oder 90 Minuten im Ofen bei 50°C trocknen. Eindrücken, backen.

Backtemperatur: 210°C
Backzeit: ca. 8 Minuten

Fertigstellung

Ballini-Schablonen auf Papier auflegen und Couverture aufstreichen. Schablonen entfernen. Osa-Füllung jeweils bei 22 - 24°C cremig schlagen, bis die Konsistenz dressierfähig ist. Je Amaretti 3 g der Osa-Füllung halbkugelförmig aufdressieren, Amaretti aufsetzen und leicht andrücken. Amaretti bis zum Rand in temperierte Couverture tunken.

Tipp:

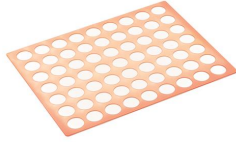
Die Mascarpone-Füllung kann durch eine andere Osa-Füllung ersetzt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

CR60	Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC04	Pralinosa F, Füllung Haselnuss Fest
DC53	Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
DC56	Almonosa F, Füllung Mandeln Fest
DC57	Cappuccino, Füllung Kaffee, gelöscht
DC76	Frambonosa, Füllung Himbeer
DC77	Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
DF32	Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
DF37	Coffeenosa, Füllung Kaffee
DF60	Pralinosa Intenso, Füllung Haselnuss
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
VM12	Schablone für Ballini, 63 Trufflesbödli, Ø 28 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Felchlin Promotionsmaterial



VM12 Schablone für Ballini

für 63 Trufflesbödeli
Format 330 x 250 / Ø 28 mm