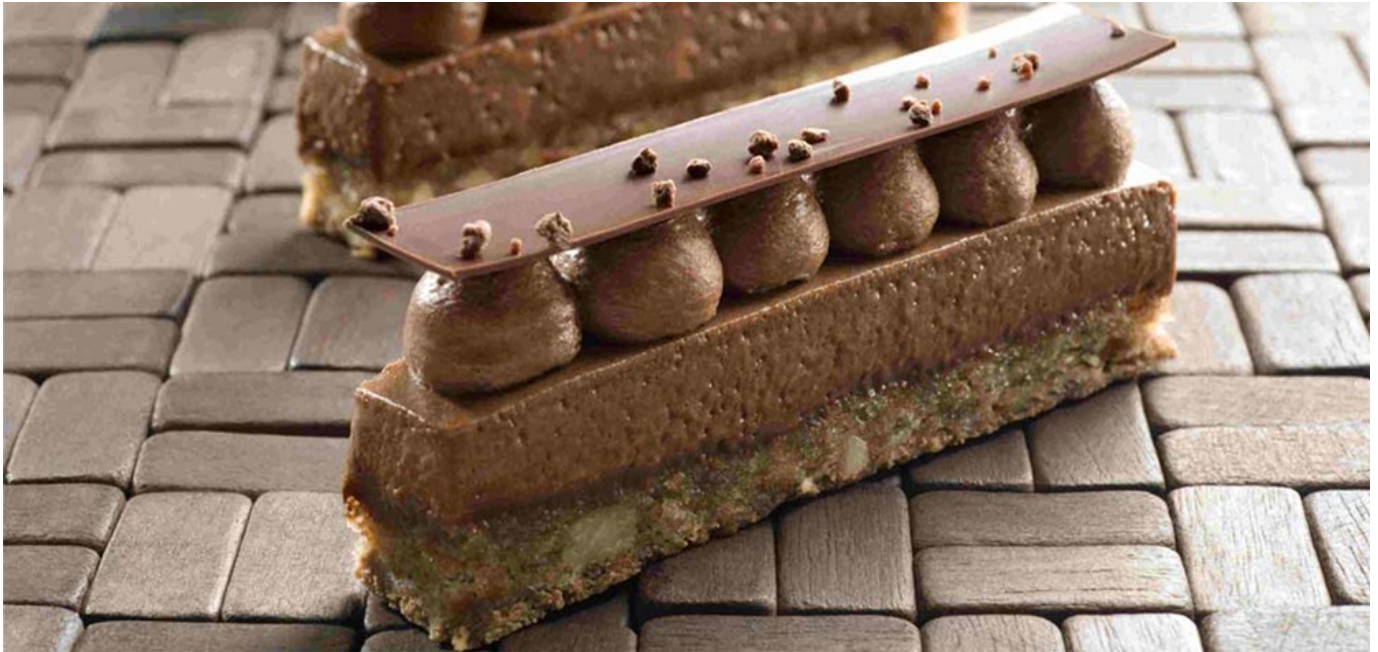


Chocolate Soul Praline Croquantine

mit Madagascar 64% Couverture



REZEPTMENGE	30	Stück	REZEPTNUMMER	PG20038
-------------	----	-------	--------------	---------

Dacquoise-Boden mit Haselnuss

- 380 g Eiweiss frisch
- 100 g Zucker
- 300 g Haselnüsse roh, gemahlen
- 300 g Staubzucker

Eiweiss und 1/3 des Zuckers aufschlagen, dann ein weiteres Drittel dazugeben, bevor es eine feste Schneemasse wird noch das letzte Drittel Zucker dazugeben. Gemahlene Haselnüsse und Staubzucker mischen. Vorsichtig in Schneemasse unterheben.

Cremeux Madagascar 64%

- 150 g Milch 3.5%
- 350 g Rahm 35% flüssig
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 60 g Zucker
- 300 g Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

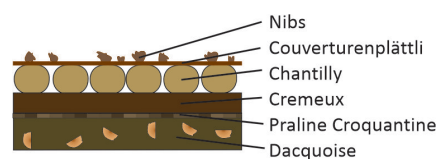
Milch und Rahm aufkochen. Eigelb und Zucker dazugeben und erneut auf 85°C aufkochen. Absieben und über die Couverture giessen.

Chantilly Criolait 38%

- 700 g Rahm 35% flüssig
- 320 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Rahm erwärmen und mit der Couverture eine Ganache herstellen. Im Kühlschrank mindestens 8 Stunden abkühlen lassen. Leicht steif schlagen und die Schokoladen-Chantilly in einen Dressiersack einfüllen.

Aufbau



Chocolate Soul Praline Croquantine

- 1140 g **Dacquoise-Boden mit Haselnuss**
- 100 g **Haselnusskerne, geschält, gehackt, geröstet**
- 500 g **Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**
- 200 g **Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter**
- 100 g **Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet**
- 980 g **Cremeux Madagascar 64%**
- 510 g **Chantilly Criolait 38%**

Dacquoise

Masse auf ein Silpat aufstreichen. Mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im vorgeheizten Ofen backen. Backtemperatur: 200°C Backzeit: ca. 15 Minuten Erkalten lassen.

Fertigstellung

Temperierte Couverture dünn auf Plastikfolie streichen und mit Nibs bestreuen, Stücke von 110 x 20 mm schneiden. Dacquoiseboden in einen Metallrahmen einlegen, mit Praline Croquantine bestreichen und Cremeux einfüllen, glattstreichen und tiefkühlen. Stücke von 110 x 20 mm schneiden. Mit einer runden Tülle die Chantilly aufdressieren, Couverturen-Nibs Rechteck auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS88	Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Chocolate Soul Praline Croquantine

mit Madagascar 64% Couverture



Rezeptnummer : PG20038

Beschreibung : Haselnuss Dacquoise, dunkles Schokoladen-Crèmeux und Milkschokoladen Chantilly

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	426
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1782
Verkaufspreis		Fette	30.4 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.63 g
		Kohlenhydrate	29.55 g
		davon Zucker	27.22 g
		Eiweiss	6.52 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, **Haselnüsse**, **Eiweiss**, Cacaobutter, **Vollmilch**, **Eigelb**, **Mandeln**, **Weizenmehl**, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Kokosöl, Rapsöl, Wasser, Butterfett, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Rapsöllecithin), Vanille, **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand 24.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung