

Opus Blanc mit White Peach

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 252 Stück

REZEPTNUMMER TR30016

Ganache weiss Opus Blanc 35% mit White Peach 24%vol.

350 g Rahm 35%

50 g Butter

50 g Invertzucker

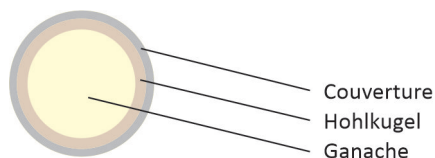
350 g White Peach 24%vol.

1000 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

2 g Sorbinsäure

Rahm, Butter und Invertzucker aufkochen. Likör begeben. Couverture auf 40°C erwärmen, unterheben und homogenisieren. Am Schluss die Sorbinsäure begeben.

Aufbau



Opus Blanc mit White Peach

**680.4 g Truffes Hohlkugeln weiss
26mm (252 Stück)**

**1710 g Ganache weiss Opus Blanc
35% mit White Peach 24%
vol.**

**800 g Opus Blanc 35% Lait de
terroir, Weisse Schokolade-
Couverture mit Bergmilch,
Rondo**

Fertigstellung

Ganache bei ca. 30°C in Hohlkugeln abfüllen, über Nacht abstehen lassen. Mit Couverture verschliessen, trempieren und auf Gitter rollen.

FELCHLIN PRODUKTE

CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir,
Weisse Schokolade-Couverture mit
Bergmilch, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Opus Blanc mit White Peach

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR30016

Beschreibung : Weisse Truffes mit feiner White-Peach-Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	532
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2226
Verkaufspreis		Fette	37.41 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	23.05 g
		Kohlenhydrate	38.81 g
		davon Zucker	39.98 g
		Eiweiss	5.63 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Rahm**, Pfirsichlikör (Wasser, Zucker, Alkohol, Pfirsichsaft aus Konzentrat, Aromen), **Magermilchpulver**, **Butter**, Invertzucker, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 05.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung