

Vegan Pave

Grün Tee & Dunkel



REZEPTMENGE	400 Stück	REZEPTNUMMER	PR80005
-------------	-----------	--------------	---------

Füllung weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Grüntee

- 250 g Kokosfett
- 10 g Matcha-Tee
- 1000 g Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Kokosfett schmelzen, Grüntee dazugeben und im Fett auflösen. Auf die temperierte Couverture geben und gut untermischen, absieben. Auf 26°C abkühlen.

Grünteepulver

- 15 g Matcha-Tee
- 150 g Dextrosepulver
- 150 g Staubzucker

Alles zusammen sieben und in einem feuchtigkeitsfreien Gefäss aufbewahren. Rollen oder bestäuben Sie alle Seiten mit dem Grüntee-Pulver.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Füllung Chocolat dunkel Ambanja 70%, Vegan

- 950 g Suhum Ambanja 70% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 300 g Kokosfett

Kokosfett schmelzen und temperierten Couverture dazugeben. Auf 26°C abkühlen.

Aufbau



Pulver-Mantel
Füllung

Vegan Pave

1250 g Füllung weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Grüntee

300 g Grünteepulver

1550 g Füllung Chocolat dunkel Ambanja 70%, Vegan

300 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

3 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Fertigstellung des Grüntee Pave

In einen Quadro Rahmen von 300 x 300 mm und 10 mm Höhe giessen. Bei 15 - 20°C auskristallisieren lassen und 15 x 15 mm schneiden. Rundherum mit dem Grünteepulver bestreuen oder bestäuben.

Fertigstellung des dunkles Pave

In einen Quadro Rahmen von 300 x 300 mm und 15 mm Höhe giessen. Bei 15 - 20°C auskristallisieren lassen und 15 x 15 mm schneiden. Rundherum mit Cacaopulver bestreuen oder rollen.

Für weitere Pave Rezepte siehe Nama Pave.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CV17	Suhum Ambanja 70% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
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

Vegan Pave

Grün Tee & Dunkel

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

Vegan Pave

Grün Tee & Dunkel



Rezeptnummer : PR80005

Beschreibung : Geschnittene Praline Vegan mit Grün Tee & Suhum Ambanja 70%

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	606
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2538
Verkaufspreis		Fette	47.27 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	34.02 g
		Kohlenhydrate	36.84 g
		davon Zucker	30.31 g
		Eiweiss	4.62 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Rohrohrzucker, Kokosöl, Cacaobutter, Cacaopulver, Reissiruppulver, Traubenzucker, Zucker, **Mandeln**, Kokosraspel, Matcha Grüntee 0.7%, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 25.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung