

Vegan Gianduja Nuss Choc Brun

Schnittpraline



REZEPTMENGE

169 Stück

REZEPTNUMMER

PR80012

Gianduja Haselnuss Rustica Vegan

750 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
350 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Rustica Noble Piemontese mit der temperierten Vegan Choc Brun 1 Minute mit dem Flachrührer in der Rührmaschine mischen.

Aufbau



Decor
Vegan Choc
Gianduja

Vegan Gianduja Nuss Choc Brun

1100 g Gianduja Haselnuss Rustica Vegan

600 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel oder

Felchlin Promotionsmaterial

2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

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

9 Stück Kleber Vegan, 21 Stück

Fertigstellung

Gianduja in einen Quadro Rahmen von 300 x 300 x 10 mm abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, so dass die Wärme schnellst möglich abgeleitet wird und ein stabiles Kristallgerüst entsteht, über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen mit temperierter Couverture oder Vegan Choc couvririeren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden mit temperierter Vegan Choc überziehen und dekorieren.

Alternative zum Überziehen

600 g DF02B Choc Blanc 38% oder 600 g CU08B Maracaibo Clasificado 65%

FELCHLIN PRODUKTE

DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
WB05	Kleber Vegan, 21 Stück
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Vegan Gianduja Nuss Choc Brun

Schnittpraline

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



WB05 Kleber Vegan

21 Stück pro Bogen à 25 x 45 mm

Vegan Gianduja Nuss Choc Brun

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR80012

Beschreibung : Veganes knuspriges Haselnusspraline mit Choc Brun

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	605
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2530
Verkaufspreis		Fette	43.15 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	16.89 g
		Kohlenhydrate	47.11 g
		davon Zucker	36.48 g
		Eiweiss	4.9 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 27%, Cacaobutter, Rohrrohrzucker, Zucker, Reissiruppulver, Cacaokerne, **Mandeln 4%**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 24.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung