

Amaretti Pistazien-Haselnuss



REZEPTMENGE	200 Stück	REZEPTNUMMER	KF50032
--------------------	-----------	---------------------	---------

Makronenmasse, Amaretti, Valencia F

610 g Valencia F 1:1, Backmasse
Mandel, Fest

250 g Staubzucker

140 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

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

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

Pistazienmarzipan mit Haselnuss Qroqant und Cointreau 40%vol.

1160 g Luebeck, Marzipan,
Rohmasse

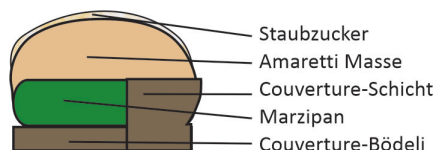
135 g Pistazien grün fein gehackt

210 g Haselnuss Qroqant

90 g Cointreau 40%vol.

Lübeck Marzipan mit fein gehackten Pistazien, Haselnuss Qroqant und Cointreau mischen.

Aufbau



Amaretti Pistazien-Haselnuss

1000 g Makronenmasse, Amaretti, Valencia F

1000 g Pistazienmarzipan mit Haselnuss Qroqant und Cointreau 40%vol.

800 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

100 g Staubzucker

Felchlin Promotionsmaterial

4 Stück Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, 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. Je Amaretti 5 g der Füllung aufdressieren, Amaretti aufsetzen und anziehen lassen. Amaretti bis zum Rand in temperierte Couverture tunken.

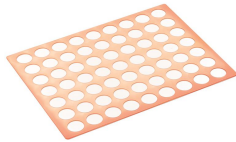
FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
KK05	Luebeck, Marzipan, Rohmasse
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
VM12	Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Amaretti Pistazien-Haselnuss

Felchlin Promotionsmaterial



VM12 Schablone für Ballini

für 63 Trufflesbödeli
Format 330 x 250 / Ø 28 mm

Amaretti Pistazien-Haselnuss



Rezeptnummer : KF50032

Beschreibung : Amaretti mit Pistazien-Haselnuss-Marzipanfüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	477
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1995
Verkaufspreis		Fette	27.02 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	8.43 g
		Kohlenhydrate	46.82 g
		davon Zucker	44.16 g
		Eiweiss	7.45 g
		Salz	0.05 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 23%**, Cacaokerne, **Eiweiss**, Cacaobutter, Wasser, **Pistazien 3%**, Invertzuckersirup, Cointreau, **Haselnüsse 2%**, Glucosesirup, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), **Gerstenmalz**, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille

Stand 07.01.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung