

Gianduja Grundrezepte



Grundrezeptur Recette de base Basic recipe

REZEPTMENGE	13	Grundrezepte	REZEPTNUMMER	GI10012
-------------	----	--------------	--------------	---------

Gianduja Cru, Fina Piemontese 60%, Criolait 38%

500 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
250 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja
Grundmasse mit temperierter Maracaibo
Criolait 38% Couverture glattrühren.

Gianduja Cru, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 65%

500 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
200 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja
Grundmasse mit temperierter Maracaibo
Clasificado 65% Couverture glattrühren.

Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Criolait 38%

1000 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
500 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Fina Noble Valencia 60% Gianduja
Grundmasse mit temperierter Maracaibo
Criolait 38% Couverture glattrühren.

Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Maracaibo 65%

1000 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
400 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Fina Noble Valencia 60% Gianduja mit
temperierter Maracaibo Clasificado 65%
Couverture glattrühren.

Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Criolait 38%, Maracaibo 65%, Gusto Ricco

500 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
160 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
80 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
30 g Gusto Ricco, Kaffee Paste,
palmfrei

Fina Noble Valencia 60% Gianduja
Grundmasse mit temperierter Maracaibo
Criolait 38%, Clasificado 65% Couverture
und Gusto Ricco glattrühren.

Gianduja, Fina Valencia 60%, Edelweiss 36%, Kokos

500 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
275 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
100 g Kokosraspel

Fina Noble Valencia 60% Gianduja
Grundmasse mit temperierter Edelweiss
36% Couverture und Kokosraspel
glattrühren.

Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Criolait 38%

1000 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss
500 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja
Grundmasse mit temperierter Maracaibo
Criolait 38% Couverture glattrühren.

Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Maracaibo 65%

1000 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss
400 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja
Grundmasse mit temperierter Maracaibo
Clasificado 65% Couverture glattrühren.

Gianduja Grundrezepte

Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Criolait 38%

- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo

Rustica Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Maracaibo Criolait 38% Couverture glattrühren.

Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Maracaibo 65%

- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 400 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rustica Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Maracaibo Clasificado 65% Couverture glattrühren.

Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Criolait 38%, Nougat Montélimar

- 500 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 250 g Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 80 g Nougat Montélimar Nibs, Nougat mit Mandeln und Honig

Rustica Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Maracaibo Criolait 38% Couverture und Nougat Montelimar Nibs glattrühren.

Gianduja, Rustica Valencia 60%, Edelweiss 36%, Pistazien

- 500 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 300 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 240 g Pistazien grün ganz fein gekuttert/ gerieben

Rustica Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Edelweiss 36% Couverture und geriebenen Pistazien gut glatt rühren.

Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Criolait 38%, Pistacia Vera

- 500 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 250 g Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Pistacia Vera, Pistazien Paste

Fina Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Maracaibo Criolait 38% Couverture und Pistacia Vera glattrühren.

Gianduja Grundrezepte

750 g Gianduja Cru, Fina Piemontese 60%, Criolait 38%

700 g Gianduja Cru, Fina Piemontese 60%, Maracaibo 65%

1500 g Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Criolait 38%

1400 g Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Maracaibo 65%

770 g Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Criolait 38%, Maracaibo 65%, Gusto Ricco

875 g Gianduja, Fina Valencia 60%, Edelweiss 36%, Kokos

750 g Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Criolait 38%

700 g Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Maracaibo 65%

1500 g Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Criolait 38%

700 g Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Maracaibo 65%

830 g Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Criolait 38%, Nougat Montélimar

1040 g Gianduja, Rustica Valencia 60%, Edelweiss 36%, Pistazien

810 g Gianduja Cru, Fina Valencia 60%, Criolait 38%, Pistacia Vera

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
FE70	Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei
HA02	Nougat Montélimar Nibs, Nougat mit Mandeln und Honig

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar