

Amaretti Kirschcreme, Mascarpone



REZEPTMENGE 200 Stück

REZEPTNUMMER KF50028

Makronenmasse, Amarettimasse, Valencia F, Bittermandelaroma

- 610 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 250 g Staubzucker
- 3 g Bittermandelaroma
- 140 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

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

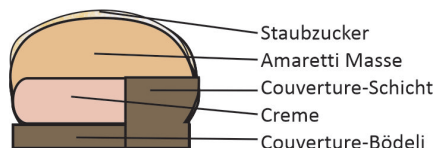
Für die Amaretti Masse kann Valencia fest oder California-Mandelmasse 1:1 verwendet werden.

Creme mit Mascarpone und Kirsch 40% vol.

- 800 g Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
- 200 g Kirsch 40%vol.

Mascarpone bei 22 - 24°C cremig schlagen, bis die Konsistenz dressierfähig ist. Mit dem Kirsch gut mischen.

Aufbau



Amaretti Kirschcreme, Mascarpone

- 1000 g Makronenmasse, Amarettimasse, Valencia F, Bittermandelaroma
- 600 g Creme mit Mascarpone und Kirsch 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. Osa-Füllung jeweils bei 22 - 24°C cremig schlagen, bis die Konsistenz dressierfähig ist. Je Amaretti 3 g der Osa-Füllung halbkugelförmig aufdressieren, Amaretti aufsetzen und leicht andrücken. Amaretti bis zum Rand in temperierte Couverture tunken.

Tipp:

Die Mascarpone-Füllung kann durch eine andere Osa-Füllung ersetzt werden.

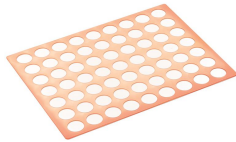
FELCHLIN PRODUKTE

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DF32 Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
- 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 Kirschcreme, Mascarpone

Felchlin Promotionsmaterial



VM12 Schablone für Ballini

für 63 Trufflesbödeli
Format 330 x 250 / Ø 28 mm

Amaretti Kirschcreme, Mascarpionosa



Rezeptnummer : KF50028

Beschreibung : Amaretti auf Mascarpionsa-Kirschcreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	503
Verkaufstage	3 Tage	Kilojoule (kJ)	2106
Verkaufspreis		Fette	29.94 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.89 g
		Kohlenhydrate	47.17 g
		davon Zucker	44.67 g
		Eiweiss	5.58 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Mandeln**, **Eiweiss**, Kirsch (Obstbrand) 5%, Cacaobutter, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, **Magermilchpulver**, **Molkenpulver**, Illipebutter, Sheabutter, Wasser, Bittermandelaroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille

Stand 07.01.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung