

# Tubo Rot-Schwarz

## Pralinen & Schokolade-Spezialitäten



|                    |    |                  |                     |         |
|--------------------|----|------------------|---------------------|---------|
| <b>REZEPTMENGE</b> | 10 | Tubo Giessformen | <b>REZEPTNUMMER</b> | CS15328 |
|--------------------|----|------------------|---------------------|---------|

### Grapefruitgelee

- 30 g Zucker
- 200 g Grapefruitmark rosé ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup, Liquiss

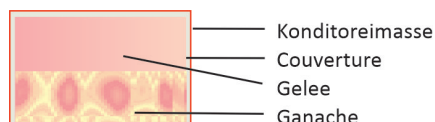
Erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Püree auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker/Pektin-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Minute lang aufkochen lassen. Zweite Zucker- und Glukosemenge hinzufügen und auf 104°C aufkochen. In eine Schüssel giessen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer fein mixen und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

### Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Grapefruit

- 225 g Grapefruitmark rosé ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Butter
- 75 g Invertzucker
- 75 g Glukosesirup, Liquiss
- 335 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Püree, Invertzucker, Glukose und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach portionsweise zur Couverture und der Cacaobutter geben. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C erreicht hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

### Aufbau



### Tubo Rot-Schwarz

- 420 g Grapefruitgelee
- 800 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Grapefruit
- 525 g Suhum Ambanja 70% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

### Felchlin Promotionsmaterial

- 20 g Konditoreimasse
- Rot\_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
- 10 Stück Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

### Mantel

Konditoreimasse in Felchlin Tubo-Giessformen spritzen. Bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sie fest wird. Mit temperierter Couverture auskleiden und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

### Fertigstellung

5 - 6 g der Gelee in die ausgegossenen Tubo-Formen spritzen und 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche gebildet hat, dann mit ca. 10 - 12 g der Ganache pro Tubo füllen.

Bei idealerweise 15 - 18°C für mindestens 12 Stunden kristallisieren lassen.

Mit temperierter Couverture abdecken und ca. 30 Minuten bei 5°C kühl stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen werden.

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

# Tubo Rot-Schwarz

## Pralinen & Schokolade-Spezialitäten

### FELCHLIN PRODUKTE

|      |                                                                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| CF97 | Konditoreimasse Rot_cardinal red,<br>Cacaobutter mit Farbstoff                        |
| CO92 | Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse<br>Schokolade-Couverture, Rondo                      |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt                                                            |
| CV17 | Suhum Ambanja 70% Bio/Organic,<br>Dunkle Schokolade-Couverture,<br>Rondo              |
| VO28 | Giessform Tubo à 25g,<br>Spezialitäten-Form, ausverkauft /<br>als Leihform erhältlich |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Tubo Rot-Schwarz

Pralinen & Schokolade-Spezialitäten

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO28 Giessform Tubos 25 g

10 cm pro Stück

7-er Einzelform

Format 275 x 135 mm

# Tubo Rot-Schwarz

## Pralinen & Schokolade-Spezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15328

**Beschreibung :** Suhum Ambanja 70% Couverture in Tubo gefüllt mit Rosa Grapefruit-Ganache und Rosa Grapefruit-Gelee

| Verkaufsdaten : |         | Nährwertangaben pro 100 g : |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit     | 42 Tage | Kilokalorien (kcal)         | 9904    |
| Verkaufstage    | 28 Tage | Kilojoule (kJ)              | 41440   |
| Verkaufspreis   |         | Fette                       | 25.82 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette         | 15.82 g |
|                 |         | Kohlenhydrate               | 38.16 g |
|                 |         | davon Zucker                | 37.74 g |
|                 |         | Eiweiss                     | 3.34 g  |
|                 |         | Salz                        | 0.04 g  |

### Zusammensetzung :

Grapefruit 24%, Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Rohrrohrzucker, Glucosesirup, Invertzucker, **Vollmilchpulver**, **Butter**, Geliermittel (Pektin), Farbstoff (Allurarot AC), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 10.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung