

# Praline mit Schaumwein Ganache

## Schnittpraline



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR60043

### Ganache dunkel Madagascar 64% mit Champagner Schaumwein

- 520 g Champagner Schaumwein
- 55 g Butter
- 55 g Invertzucker
- 440 g Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 55 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Schaumwein, Butter und Invertzucker auf 32°C erwärmen. Temperierte Couverture und Cacaobutter mischen, Flüssigkeit beigegeben, homogenisieren.

### Aufbau



— Couverture  
— Ganache

### Praline mit Schaumwein Ganache

- 1140 g Ganache dunkel Madagascar 64% mit Champagner Schaumwein**
- 550 g Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

### Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm**
- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**
- 1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm**

### Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture überziehen und dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

### FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS88 Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Praline mit Schaumwein Ganache

## 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

# Praline mit Schaumwein Ganache

## Schnittpraline



**Rezeptnummer :** PR60043

**Beschreibung :** Ganache mit Schaumwein und dunkler Grand Cru Madagascar 64%

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	459
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1919
Verkaufspreis		Fette	31.64 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	19.26 g
		Kohlenhydrate	24.05 g
		davon Zucker	24.27 g
		Eiweiss	3.2 g
		Salz	0 g

### **Zusammensetzung :**

Champagner, Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, **Butter**, Invertzucker, Vanille

Stand 10.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung