

# Piemontese Himbeer

in Duetto Eiliform



REZEPTMENGE 3 Duetto Formen à 21 Stück

REZEPTNUMMER CS15285

## Himbeergelee mit Weinsteinensäure und Inulin

- 150 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 100 g Inulin HSI (ersetzbar durch Zucker)
- 3 g Pektin NH
- 133 g Zucker
- 50 g Glukosesirup 44/45
- 1 g Weinsteinensäure 1:1

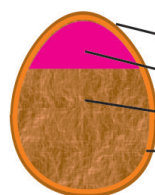
Püree auf 80°C erwärmen. Inulin und Pektin mischen und unterrühren. 1 Minute kochen. Zucker und Glukose begeben und auf 102°C kochen. Am Schluss Weinsteinensäure begeben, auf ein Blech ausgiessen. Mit Folie abdecken, erkalten lassen und glatt rühren.

## Gianduja Milch Haselnuss Rustica Intenso Sambirano 38%

- 310 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 160 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 30 g Sambirano 40%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Gianduja auf 28°C temperieren. Pralinémasse unterrühren. Temperierte Couverture untermischen und 1 Minute im 1. Gang in der Maschine rühren. Abfüllen.

## Aufbau



- Konditoreifarben
- Gelee
- Gianduja
- Couverture

## Piemontese Himbeer

**437 g Himbeergelee mit Weinsteinensäure und Inulin**

**500 g Gianduja Milch Haselnuss Rustica Intenso Sambirano 38%**

**540 g Sambirano 40%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**

## Felchlin Promotionsmaterial

**3 Stück Giessform Duetto**

**11 Stück Verpackung Duetto**

**15 g Konditoreimasse Braun\_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff**

**10 g Konditoreimasse Schwarz\_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff**

## Pralinemantel

Konditoreimassen aufsprühen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

## Fertigstellung

6.5 g Gelée je Duetto Halbkugel abfüllen. Duetto Dom Form mit 7 g Gianduja füllen, 1 Minute in Kühlschrank stellen, dann bei 16°C mind. 3 - 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit Weisser Couverture schliessen. Beide Duetto Formen mit etwas Couverture zusammensetzen.

## FELCHLIN PRODUKTE

CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
CU29	Sambirano 40%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Piemontese Himbeer

in Duetto Eiliform

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform  
Format 275 x 135 x 48 mm



---

### WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.  
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

# Piemontese Himbeer

in Duetto Eiliform



**Rezeptnummer :** CS15285

**Beschreibung :** Fruchtig cremiges Gianduja-Eili mit Himbeer und Haselnuss

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	478
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2000
Verkaufspreis		Fette	29.63 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.01 g
		Kohlenhydrate	43.33 g
		davon Zucker	40.37 g
		Eiweiss	6.04 g
		Salz	0.13 g

## Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 14%**, Cacaobutter, Himbeeren 10%, Cacaokerne, **Milchpulver**, Inulin, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup (Weizenglukose), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau)), Geliermittel (Pektin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Vanille

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung