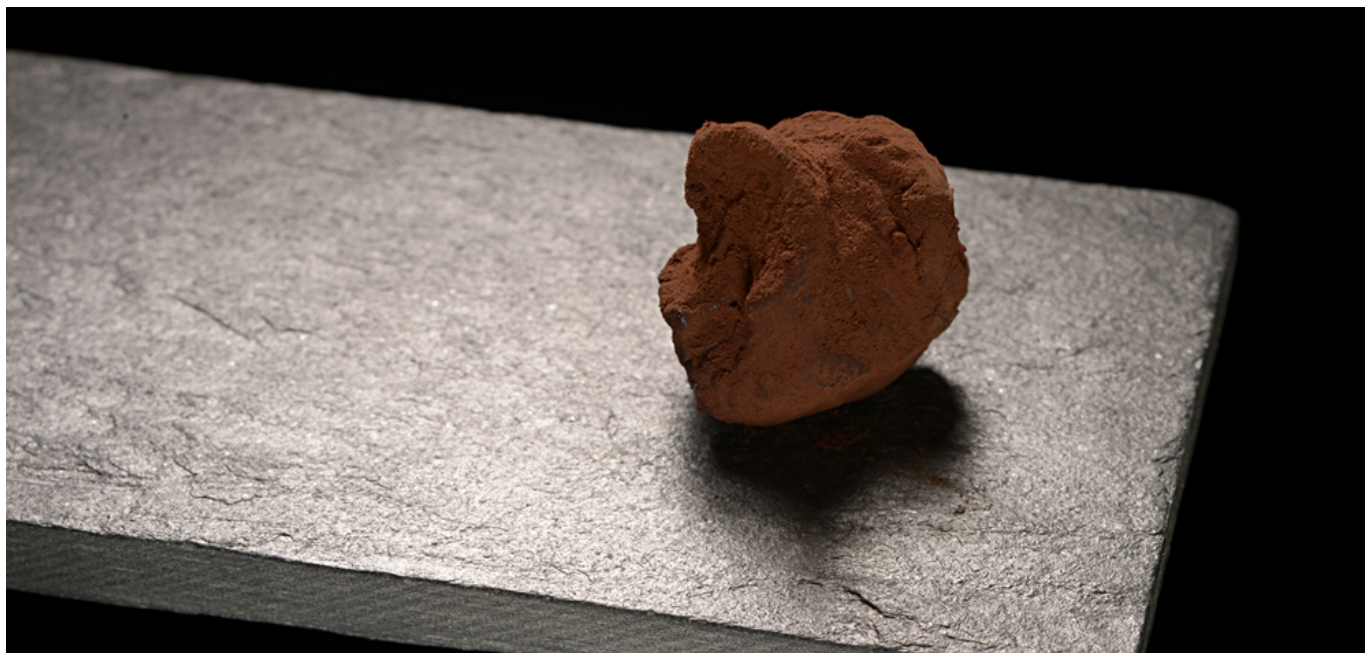


Tartufi Haselnuss dunkel

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



REZEPTMENGE 2050 g

REZEPTNUMMER PR10175

Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Grenada 65%, Haselnüsse

440 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

1100 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

150 g Haselnüsse geröstet, gehackt

Grenada 65% Couverture temperieren, mit der Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse und den gehackten Haselnüssen sehr gut mischen.

Felchlin Promotionsmaterial

**Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**

Rahmen Quadro grün, 5 mm

Fertigstellung

Gianduja in Quadro Rahmen von 300 x 300 x 15 mm einfüllen, abstehen lassen. Mit dem Pralineschneideapparat 22.5 x 22.5 mm schneiden und in unförmige Kugeln formen. Mit Couverture einschmiesieren und in Cacao- und Schokoladepulver rollen.

Aufbau



Cacao-Mantel
Dunkle Haselnussgianduja
mit gerösteten Haselnüssen

FELCHLIN PRODUKTE

CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm

Tartufi Haselnuss dunkel

1690 g Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Grenada 65%, Haselnüsse

180 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

90 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

90 g Schokoladenpulver

Tartufi Haselnuss dunkel

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture

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

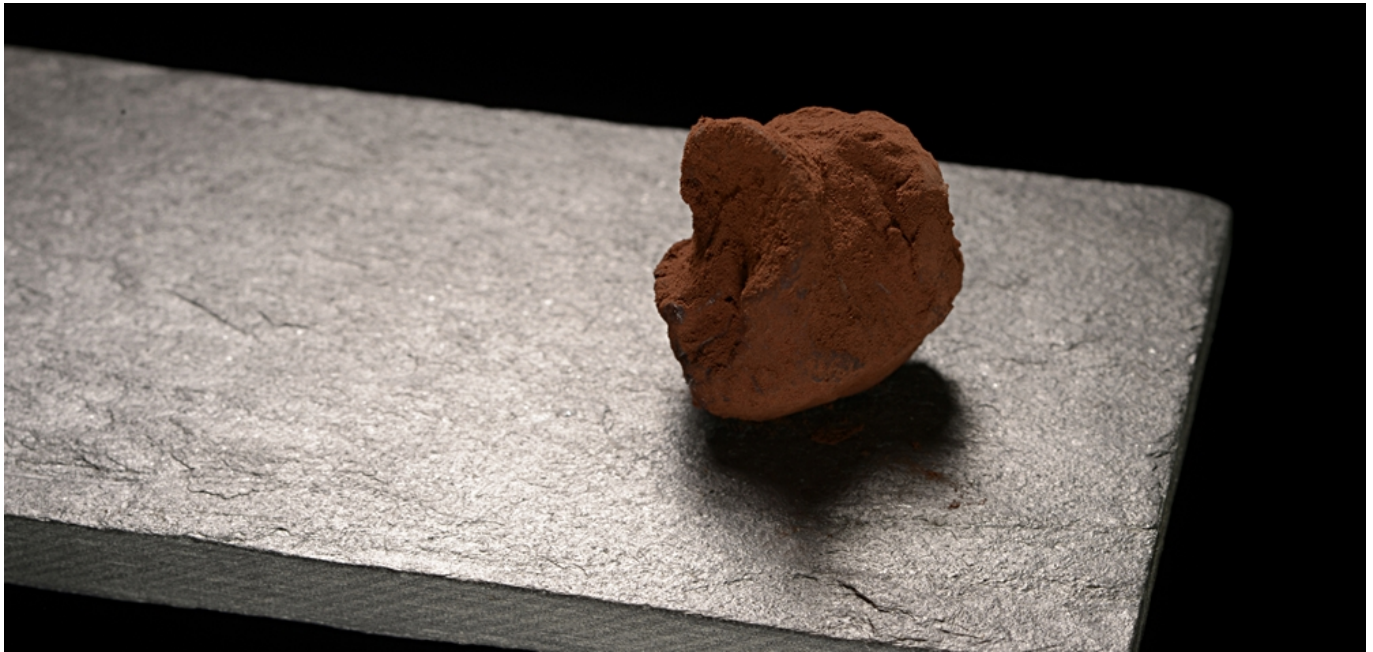
VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Tartufi Haselnuss dunkel

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



Rezeptnummer : PR10175

Beschreibung : Fein schmelzende Haselnussfüllung mit dunkler Grand Cru Couverture und gehackten Haselnüssen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	576
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2411
Verkaufspreis		Fette	41.16 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.18 g
		Kohlenhydrate	39.24 g
		davon Zucker	32.97 g
		Eiweiss	8.04 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 40%, Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Cacaopulver, Vanilleextrakt, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 16.08.2022