

Suhum Ananas und Rum

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	250 Stück	REZEPTNUMMER	PR60065
--------------------	-----------	---------------------	---------

Ananas Confit mit Pektin Gelbband

- 200 g Ananasmark ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 100 g Ananas frisch sehr fein gehackt
- 30 g Zucker
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

Mischen Sie die erste Zuckermenge mit dem Pektin. Das Fruchtpüree auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker/Pektin-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Minute lang kochen lassen. Die zweite Zuckermenge, die fein gehackte Ananas und die Glukose hinzufügen und auf 104°C kochen. In eine Schüssel giessen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Nach dem Abkühlen glatt rühren und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

Ganache dunkel Suhum 60% mit Mandel Pralinemasse Rustica und Rum 40%vol.

- 245 g Rahm 35%
- 60 g Glukosesirup DE 41-46
- 60 g Invertzucker
- 425 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinemasse Mandel
- 175 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 45 g Rum 40%vol.

Rahm, Invertzucker und Glukose aufkochen und schrittweise über die Couverture und die Pralinemasse giessen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten.

Auf 35 - 40°C abkühlen lassen und dann den Rum hinzufügen.

Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C erreicht hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

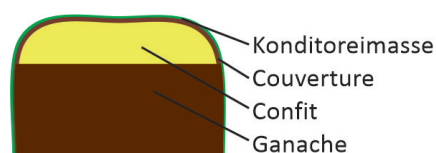
Suhum Ananas und Rum

- 500 g Ananas Confit mit Pektin Gelbband
- 1000 g Ganache dunkel Suhum 60% mit Mandel Pralinemasse Rustica und Rum 40%vol.
- 1000 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo oder
- 1000 g Sao Palme 36%, Milchsokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

- 60 g Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff
- 30 g Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff

Aufbau



Pralinenmantel

Gelb und Grüne Konditoreimasse in die Pralineformen sprühen. Bis zum Fest werden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Mit Milchcouverture oder dunkler Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Suhum Ananas und Rum

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Fertigstellung

2 g des Confits in die ausgegossenen Formen füllen. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Es muss sich eine dünne Haut an der Oberfläche bilden. Vorsichtig 4 g der Ganache aufdressieren. Praline mindestens 12 Stunden bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture abdecken und ca. 30 Minuten bei 5°C kühl stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen wird.

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

FELCHLIN PRODUKTE

CF91	Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff
CF95	Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff
CR18	Sao Palme 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CV01	Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Suhum Ananas und Rum

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR60065

Beschreibung : Gianduja Ganache mit Ananas und Rum

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	503
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2104
Verkaufspreis		Fette	33.48 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.24 g
		Kohlenhydrate	40.3 g
		davon Zucker	39.02 g
		Eiweiss	5.28 g
		Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Ananas 8%, **Mandeln**, **Rahm**, **Milchpulver teilentrahmt**, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, Invertzucker, Rum (Zuckerrohrbrand) 1%, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Geliermittel (Pektin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), Vanille

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung