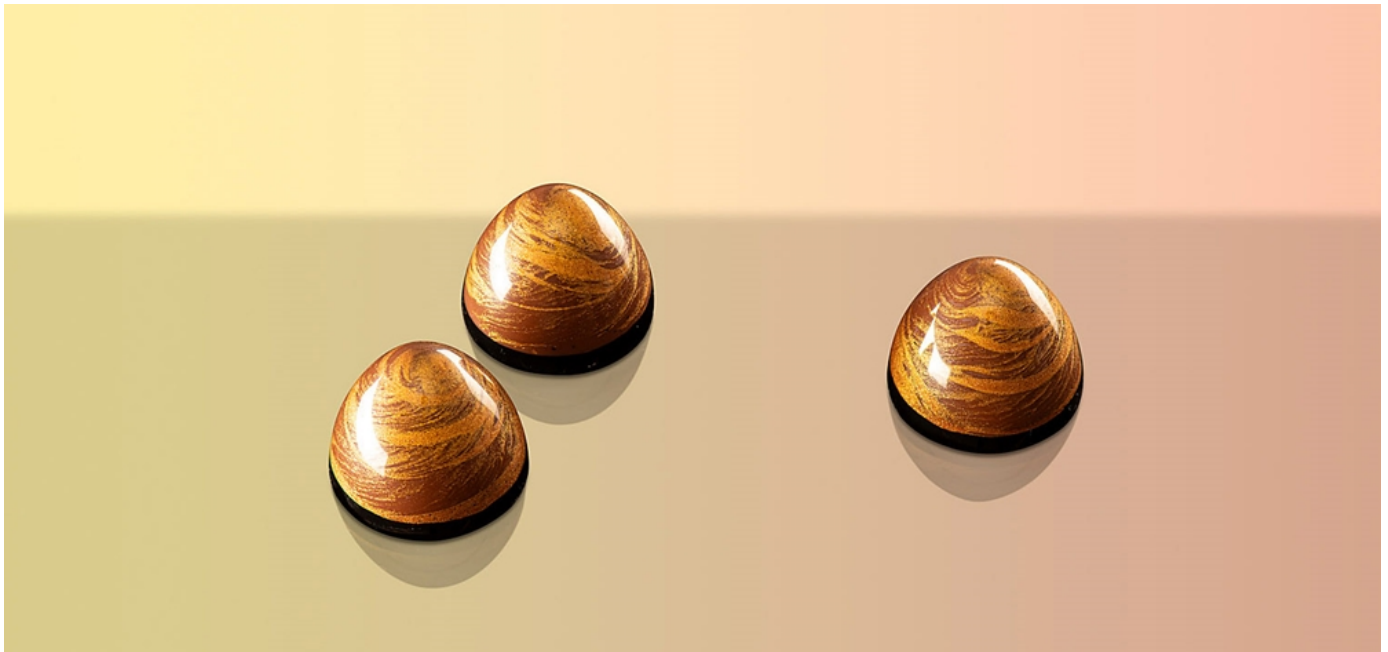


Espresso Pecannuss Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture



REZEPTMENGE	10	Duetto Domformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10890
--------------------	----	-----------------------------	---------------------	---------

Espresso Gelee

- 650 g Espresso
- 70 g Muscovado Zucker
- 25 g Zucker
- 200 g Glukosesirup DE 41-46
- 5 g Fleur de Sel
- 45 g Zucker
- 5 g Pektin Gelbband

Frisch gebrühten Espresso auf 50 % des Gewichtes einkochen. Beide Zucker, Glukosesirup und Salz beigegeben und aufkochen. Zucker mit Pektin mischen und einrieseln lassen. Auf 103°C kochen, in Dressierbeutel abfüllen und auf ca. 30°C abkühlen lassen.

Pecannuss Pralinemasse mit Bolivia 45%

- 284 g Pecannuss Pralinemasse
- 136 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo temperiert

Grundmasse mit temperierter Couverture für 1 Min. im Rührkessel mischen.

Pecannuss Pralinemasse

- 545 g Pecannüsse
- 310 g Zucker
- 75 g Wasser
- 65 g Glukosesirup DE 41-46
- 2 g Fleur de Sel
- 3 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 3/4 Stange

Nüsse bei 150°C ca. 20 Min. im Umluftbackofen rösten. Zucker, Wasser und Glukosesirup zu einem hellen Caramel kochen. Vanillestange in kleinen Stücken bei halbem Kochvorgang dazugeben. Salz beigegeben und den Caramel über die Nüsse giessen. Erkalten lassen und alles zusammen im Robot Coupe zu einer feinen Pralinemasse mixen. Auf Raumtemperatur erkalten lassen.

Tipp

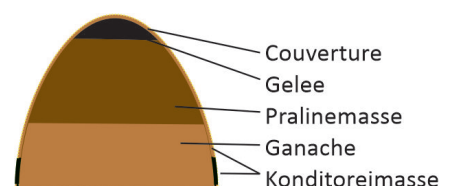
Pralinemasse kann auch mit Walnuss oder Haselnuss hergestellt werden.

Ganache Milch Bolivia 45% mit Vanille

- 352 g Rahm 35%
- 63 g Sorbitol Pulver
- 63 g Dextrosepulver
- 52 g Trockenglukose 38 DE
- 1.1 g Fleur de Sel
- 9.5 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 2 Stangen
- 509 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo temperiert

Rahm auf 60°C erhitzen. Trockensubstanzen mischen und in den Rahm einrühren und mit den ausgekratzten Vanillestangen 1 x aufkochen. Flüssigkeit auf 32°C temperieren und mit der auf 32°C temperierten Couverture mit Hilfe eines Stabmixers eine glatte Emulsion herstellen.

Aufbau



Espresso Pecannuss Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture

Espresso Pecannuss Praline

630 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

210 g Espresso Gelee

420 g Pecannuss Pralinemasse mit Bolivia 45%

1050 g Ganache Milch Bolivia 45% mit Vanille

Felchlin Promotionsmaterial

10 g Konditoreimasse

Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff

10 g Konditoreimasse Gelb-

Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff

10 Stück Giessform Duetto

Couverturemantel

Formen mit temperierter schwarzer Konditoreimasse mit Hilfe eines Milchsäumers dekorieren und mit temperierter, goldfarbener Konditoreimasse auspinseln. Mit temperierter Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

Fertigstellung

1 g Gelee eindressieren, sobald sich eine Haut gebildet hat 2 g Pralinemasse eindressieren und kurz im Kühlschrank kristallisieren lassen. 5 g Ganache abfüllen und über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen. Auf Raumtemperatur bringen und mit temperierter Couverture verschliessen. Ca. 20 - 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

CF91	Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff
CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Espresso Pecannuss Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture

Felchlin Promotionsmaterial

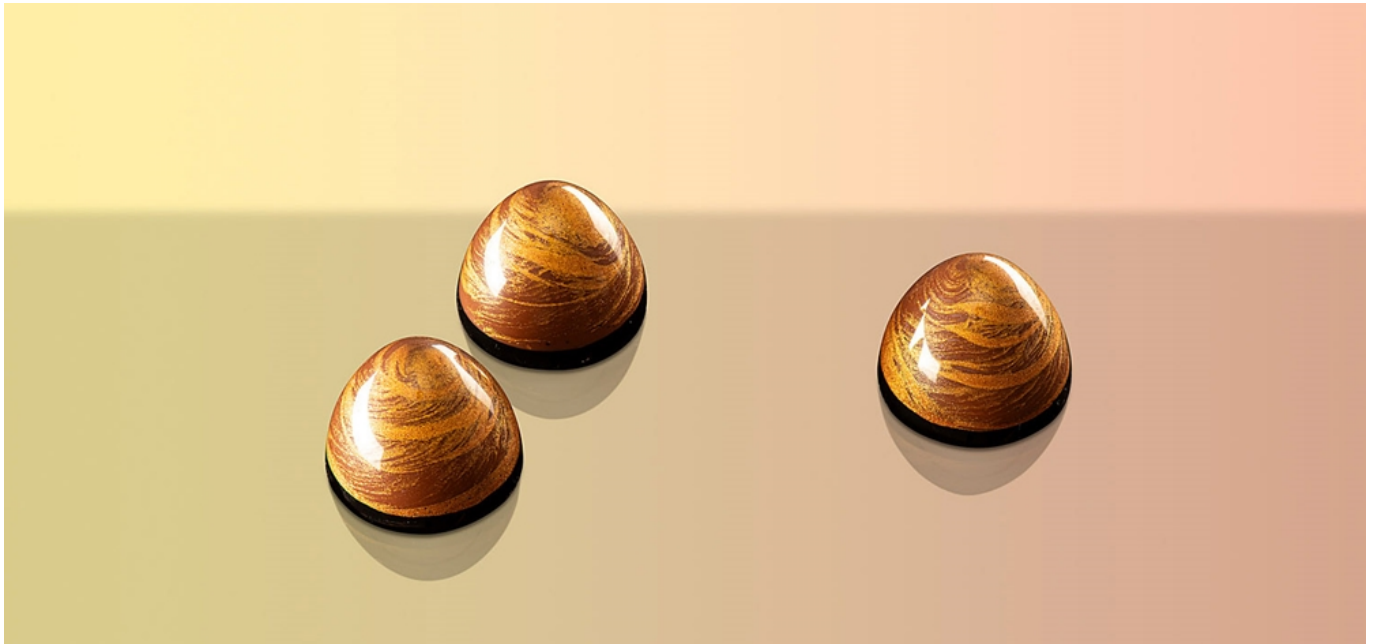


VO72B Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm

Espresso Pecannuss Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture



Rezeptnummer : PR10890

Beschreibung : Kräftiges Kaffee-Pekannuss Praline mit Grand Cru Bolivia 45% Milch-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	35 Tage	Kilokalorien (kcal)	493
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2061
Verkaufspreis		Fette	35.38 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	19.27 g
		Kohlenhydrate	37.55 g
		davon Zucker	33.17 g
		Eiweiss	5.57 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Pekannuss** 7%, Kaffee 6%, Feuchthaltemittel (Sorbit), Traubenzucker, Glucosesirup, Trockenglukose, Wasser, Rohrrohrzucker, Vanille, Fleur de sel (Meersalz), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Geliermittel (Pektin)

Stand 21.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung