

# Suhum, Gianduja und Kaffee Pralines

in Duetto Form



REZEPTMENGE	5	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10667
-------------	---	--------------------------	--------------	---------

## Kaffeereduktion

- 75 g Zucker
- 3 g Pektin Gelbband
- 100 g Glukosesirup 44/45
- 320 g Espresso

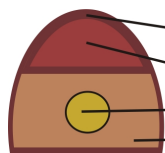
Alle Zutaten miteinander vermischen und bei schwacher Hitze auf 104°C kochen.

## Gianduja dunkel Haselnuss Cru Suhum 70%

- 275 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 125 g Suhum Ambanja 70% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Pralinemasse mit temperierter Couverture gut mischen.

## Aufbau



- Milch Couverture
- Kaffeereduktion
- Haselnuss
- Haselnuss Gianduja

## Suhum, Gianduja und Kaffee Pralines

- 500 g Kaffeereduktion
- 400 g Gianduja dunkel Haselnuss Cru Suhum 70%
- 400 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

## 150 g Haselnüsse roh, ganz geröstet

## Felchlin Promotionsmaterial

### 5 Stück Giessform Duetto

#### 25 g Konditoreimasse

Braun\_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff

#### 25 g Konditoreimasse

Schwarz\_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff

## Pralinenmantel

Zuerst braune und dann schwarz Konditoreifarbe in Duetto-Domformen sprühen. Bis zum Fest werden bei Raumtemperatur stehen lassen. Mit Couverture ausgießen, bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

## Fertigstellung

2 g der Kaffeereduktion in die ausgegossenen Formen füllen. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche bildet. Vorsichtig 2 g der Gianduja auf die Kaffeereduktion spritzen, eine kleine geröstete Haselnuss eindrücken und über weitere ca. 2 g der Gianduja spritzen, um die Haselnuss abzudecken. Mindestens 12 Stunden lang bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen.

Mit temperierter Couverture verschliessen und für ca. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen

werden.

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

## FELCHLIN PRODUKTE

CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CV17	Suhum Ambanja 70% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Suhum, Gianduja und Kaffee Pralines

in Duetto Form

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform  
Format 275 x 135 x 48 mm

# Suhum, Gianduja und Kaffee Pralines

in Duetto Form



**Rezeptnummer :** PR10667

**Beschreibung :** Haselnuss- Gianduja und Kaffee Pralines mit Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	456
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1909
Verkaufspreis		Fette	32.56 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.19 g
		Kohlenhydrate	32.87 g
		davon Zucker	28.43 g
		Eiweiss	5.61 g
		Salz	0.05 g

**Zusammensetzung :**

Kaffee 21%, **Haselnüsse 21%**, Zucker, Cacaobutter, Cacaokerne, Glucosesirup (Weizenglukose), **Vollmilchpulver**, Rohrrohrzucker, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau)), Geliermittel (Pektin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau)

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte  
Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung