

Bordeaux Truffes

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 63 Stück

REZEPTNUMMER TR30027

Ganache Milch Créole 49% mit Bordeaux Wein

260 g Maracaibo Créole 49%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
165 g Bordeaux Wein
30 g Invertzucker
60 g Butter

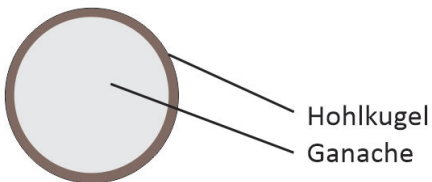
FELCHLIN PRODUKTE

CS58 Maracaibo Créole 49%,
Milchschokolade-Couverture,
Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Couverture temperieren, Wein,
Invertzucker und Butter auf 32°C
aufwärmen, begeben, mit dem Stabmixer
homogenisieren.

Aufbau



Bordeaux Truffes

**170.1 g Truffes Hohlkugeln 49%
Creole 26mm (63 Stück)**

**515 g Ganache Milch Créole 49%
mit Bordeaux Wein**

**100 g Maracaibo Créole 49%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo**

20 g Staubzucker

Fertigstellung

Ganache in Truffes Hohlkugeln abfüllen,
abstehen lassen. Mit Couverture
verschliessen. In Staubzucker oder
Schokoladepulver rollen.

Bordeaux Truffes

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR30027

Beschreibung : Truffes mit einer Bordeaux-Wein Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	483
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2023
Verkaufspreis		Fette	34.36 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.18 g
		Kohlenhydrate	30.86 g
		davon Zucker	32.09 g
		Eiweiss	4.06 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Rotwein 20%, Cacaobutter, **Butter**, **Rahmpulver**, Invertzucker, **Magermilchpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 03.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung