

Likör Gin Praline

krustenlos



REZEPTMENGE 5 Blister à 63 Stück

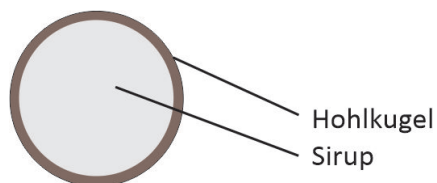
REZEPTNUMMER TR30006

Sirup mit Gin 45%vol.

200 g Wasser
500 g Zucker
500 g Glukosesirup DE 41-46
600 g Gin 45%vol.

Wasser und Zucker aufkochen, herunterwaschen, Glukose begeben und nochmals aufkochen. Kühlstellen. Alkohol beimischen.

Aufbau



Likör Gin Praline

1800 g Sirup mit Gin 45%vol.

**160 g Bolivia 68%-60h, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo**

**1417.5 g Likörkugeln dunkel, 26mm
(315 Stück)**

Fertigstellung

Zuckersirup mit Dosiergerät in Likörkugeln abfüllen. Mit temperierter Couverture verschliessen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS93 Bolivia 68%-60h, Dunkle
Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Likör Gin Praline

krustenlos



Rezeptnummer : TR30006

Beschreibung : Feines Likörpraline mit Gin

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	419
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1755
Verkaufspreis		Fette	17.29 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	10.41 g
		Kohlenhydrate	49.98 g
		davon Zucker	43.85 g
		Eiweiss	2 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Gin 18%, Glucosesirup, Cacaobutter, Wasser, Vanille

Stand 27.05.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung