

Gianduja Intenso Milch Exotic

in Duetto Eiliform



REZEPTMENGE 1 Duetto Giessform à 21 Stück

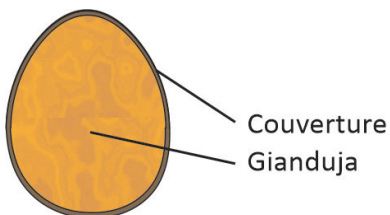
REZEPTNUMMER CS15289

Gianduja Milch Mandel Intenso Mangonosa und Crisp Passionsfrucht

- 200 g Gianduja M Intenso,
Gianduja Mandel, Tafel
- 200 g Mangonosa, Füllung Mango
Passionsfrucht
- 40 g Crisp Passionsfrucht/Fruit de
la passion, Fruchtgranulat

Gianduja auf 28°C temperieren. Osa auf
28°C temperieren. Zusammen in der
Maschine 1 Minute im ersten Gang mit
einem Pedal rühren. Crisp unterheben.
Abfüllen.

Aufbau



Gianduja Intenso Milch Exotic

**170 g Sambirano 68%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo**

**440 g Gianduja Milch Mandel
Intenso Mangonosa und
Crisp Passionsfrucht**

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Giessform Duetto

4 Stück Verpackung Duetto

**15 g Konditoreimasse
Gelb_gilded yellow,
Cacaobutter mit Farbstoff**

15 g Konditoreimasse

**Weiss_cuzco white,
Cacaobutter mit Farbstoff**

Pralinemantel

Halbkugel Duetto Domform zuerst mit
gelber Konditoreimasse aussprühen, dann
mit einer Lage weisser Konditoreimasse.
Mit Couverture ausgießen, bei
Raumtemperatur aushärten lassen, bevor
sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15
Minuten abgekühlt wird.

Fertigstellung

Beide Halbformen mit Gianduja füllen und
zustreichen. Im Kühlschrank kristallisieren
lassen. 1 kleiner Tupfen Gianduja auf 1
Halbform aufdressieren. Formen
zusammensetzen und nochmals im
Kühlschrank kristallisieren lassen.
Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CP74	Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
CU30	Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC77	Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
HA41	Crisp Passionsfrucht/Fruit de la passion, Fruchtgranulat
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Gianduja Intenso Milch Exotic

in Duetto Eiliform

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Gianduja Intenso Milch Exotic

in Duetto Eiliform



Rezeptnummer : CS15289

Beschreibung : Fruchtiges Mango-Gianduja-Eili mit Passionsfrucht-Crunch, zuckerreduziert

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	581
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2430
Verkaufspreis		Fette	42.52 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	22.35 g
		Kohlenhydrate	39.75 g
		davon Zucker	35.63 g
		Eiweiss	7.06 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Mandeln**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Passionsfruchtpulver 4%, Maltodextrin, **Milchzucker**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), Mangofruchtpulver 2%, Illipebutter, Sheabutter, Emulgator Sojalezithin, Farbstoff (Calciumcarbonat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma natürlich, Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Vanille, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Beta-Carotin)

Stand 18.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung