

# Ei des Ara

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



<b>REZEPTMENGE</b>	10 Stück à 8 cm Ø	<b>REZEPTNUMMER</b>	CS15514
--------------------	-------------------	---------------------	---------

### Gianduja Milch Haselnuss Bolivia 45%

- 1000 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 200 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Pralinémasse mit temperierter Couverture mischen und glattrühren.

### Caramel mit Mango und Passionsfrucht

- 400 g Caramel brûlé fleur de sel
- 120 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Butter

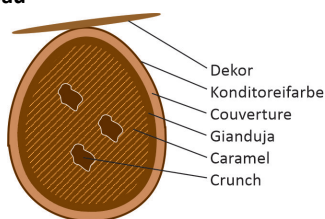
Alle Zutaten unter ständigem Rühren auf 108°C kochen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit einem Stabmixer bei 35°C zu einer Emulsion verarbeiten. Vor Gebrauch mindestens auf 26 - 30°C abkühlen lassen.

### Füllung Chocolat Bolivia 68% mit Croquantine

- 1200 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- 1000 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Croquantine mit temperierter Couverture mischen. Auf ein Blech austreichen, anziehen lassen und brechen.

### Aufbau



### Ei des Ara

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

**300 g Gianduja Milch Haselnuss Bolivia 45%**

**30 g Caramel mit Mango und Passionsfrucht**

**30 g Füllung Chocolat Bolivia 68% mit Croquantine**

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

**1 g Gold glamour Pulver**

**2 g Schokoladenfarbe gelb Pulver**

### Felchlin Promotionsmaterial

**5 g Konditoreimasse Braun\_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff**

### Fertigstellung

Eiform mit 8 cm Ø zweimal mit temperierter Couverture ausgießen, etwas anziehen lassen. 15 g Gianduja pro Eihälfte einstreichen und für ca. 20 Min. kühl stellen, ausformen. In jede Eihälfte 5 g Caramel eindressieren und 1.5 g Füllung mit Croquantine einstreuen. Die Eihälften kurz anschmelzen und dicht zusammenfügen. In Eiswasser geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen damit sich der Zucker aus der Couverture löst und eine Holzoptik entsteht. Am nächsten Tag auf einem Gitter für 12 Stunden trocknen lassen. Mit brauner Konditoreimasse leicht einstreichen und mit einem kalten Tuch polieren.

### Dekoration

Couverture zu einer Paste erwärmen und in die Feder-Silikonformen streichen. Direkt wieder ausformen. Gelbes Farbpulver mit dem Goldpulver mischen und die Feder abpinseln, damit nur ein Schimmer zurück bleibt.

# Ei des Ara

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten

### FELCHLIN PRODUKTE

CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Ei des Ara

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15514

**Beschreibung :** Fruchtiger Caramel mit auf Haselnussgianduja mit Knusper umhüllt von feinsten Bolivia Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	592
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2475
Verkaufspreis		Fette	43 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	20.58 g
		Kohlenhydrate	41.53 g
		davon Zucker	37.16 g
		Eiweiss	7.41 g
		Salz	0.13 g

### **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, **Haselnüsse**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, **Vollrahm**, Mango, **Butter**, Passionsfrucht, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Farbstoff (Tartrazin), Kokosöl, Farbstoff (E175: Gold), Rapsöl, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Wasser, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Fleur de sel (Meersalz), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 11.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung