

# Tube Almond Mascarponosa Milch

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Tube Giessformen à 7 Stück

REZEPTNUMMER CS15109

## Sabléteig Breton schneidfähig

- 1000 g Butter
- 560 g Rohrzucker fein
- 400 g Eigelb frisch
- 1360 g Weissmehl Typ 400
- 48 g Backpulver
- 8 g Fleur de Sel

Butter und Zucker cremig aufschlagen, Eigelb langsam dazugeben. Mehl absieben und mit dem Backpulver und Fleur de Sel mischen, einmelieren und kurz zum zarten Teig kneten, kalt stellen.

## Gianduja Milch Mandel Maracaibo Criolait 38% 2:1 Fina

- 1000 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.

## Aufbau



- Milch-Couverture
- Mandelfüllung
- Sablé Breton
- Mascarponosa-Füllung

## Tube Almond Mascarponosa Milch

**525 g Maracaibo Criolait 38%,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo**

**350 g Sabléteig Breton  
schneidfähig**

**525 g Gianduja Milch Mandel  
Maracaibo Criolait 38% 2:1  
Fina**

**525 g Mascarponosa Palmfrei,  
Füllung mit  
Mascarponearoma**

## Felchlin Promotionsmaterial

**10 Stück Giessform Tube à 25g,  
Spezialitäten-Form,  
ausverkauft / als Leihform  
erhältlich**

## Mantel

Tube Praline Formen mit temperierter Couverture ausgiessen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

## Sablé Breton

Teig auf 3.5 mm ausrollen, backen.  
Backtemperatur: 160°C Umluftofen  
Backzeit: ca. 15 Minuten  
Nach dem Backen direkt noch heiss auf 80 x 7.5 mm schneiden, erkalten lassen.  
Als Alternative kalten Teig vor dem Backen mit der Harfe zuschneiden, auseinanderlegen und backen.

## Fertigstellung

OSA bei max. 30°C cremig aufschlagen, 7.5 g pro Tube mit Hilfe eines Dressierbeutels eindressieren, direkt mit Sable belegen, andrücken. 7.5 g Gianduja pro Tube mit Hilfe eines Dressierbeutels aufdressieren. 24 Stunden bei ca. 12 - 16°C kristallisieren lassen. Mit Couverture zustreichen, kurz in den Kühlschrank legen und ausformen.

## FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
DF32	Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
VO28	Giessform Tube à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Tube Almond Mascarponosa Milch

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15109

**Beschreibung :** Vollmilkschokoladenpraline mit Mandel-Mascarponosa-Füllung und Sablé-Breton-Boden

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	578
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2420
Verkaufspreis		Fette	40.7 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	21.27 g
		Kohlenhydrate	43.58 g
		davon Zucker	38.03 g
		Eiweiss	8.09 g
		Salz	0.32 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, **Mandeln 11%**, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver 7%**, Kokosöl, **Butter**, **Rahmpulver**, Sonnenblumenöl, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Rohrzucker, **Eigelb**, **Molkenpulver**, Illipebutter, Sheabutter, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Fleur de sel (Meersalz), Vanille

Stand 18.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung