

# Citron Earl Grey

## Schnittpraline



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10025

### Ganache Milch Crème 33% mit Earl Grey Tee Bergamotte

- 430 g Rahm 35%
- 25 g Earl Grey Tee Bergamotte
- 45 g Zitronensaft frisch
- 680 g Maracaibo Crème 33%,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo
- 120 g Zitronenrapée (1 Zitrone =  
5g)
- 120 g Butter

Rahm aufkochen, Earl Grey Tee Bergamotte beigeben, 5 Minuten ziehen lassen, absieben. Zitronensaft und Rapée beigeben, alles auf 32°C abkühlen lassen, temperierte Couverture und Butter beigeben, mixen.

### Aufbau



Couverture  
Ganache

### Citron Earl Grey

- 400 g Maracaibo Crème 33%,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo
- 1420 g Ganache Milch Crème 33%  
mit Earl Grey Tee  
Bergamotte

### Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm
- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5  
mm

### Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 12.5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture überziehen und dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

### FELCHLIN PRODUKTE

- CS34 Maracaibo Crème 33%,  
Milkschokolade-Couverture,  
Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- VO09 Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Citron Earl Grey

## Schnittpraline

### Felchlin Promotionsmaterial



---

#### Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Citron Earl Grey

## Schnittpraline



**Rezeptnummer :** PR10025

**Beschreibung :** Schnittpraline mit Zitronen Earl Grey Tee Bergamotte Ganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	481
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2012
Verkaufspreis		Fette	35.69 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.26 g
		Kohlenhydrate	33.2 g
		davon Zucker	32.17 g
		Eiweiss	6.01 g
		Salz	0.21 g

### Zusammensetzung :

**Rahm, Zucker, Cacaobutter, Vollmilchpulver, Zitronenschale, Butter, Magermilchpulver, Milchpulver teilentrahmt, Cacaokerne, Zitronensaft, Schwarztee mit Bergamotte, Emulgator (Sojalecithin), Vanille**

Stand 13.05.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung