

# Exotic Cuba

## Grand Cru



REZEPTMENGE 10 Mythen-Formen à 21 Stück

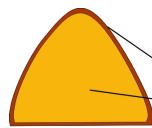
REZEPTNUMMER PR10016

### Ganache Milch Criolait 38% und Créole 49% mit Passionsfrucht und Mango

- 120 g Staubzucker
- 320 g Rahm 35%
- 170 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 120 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 100 g Butter
- 160 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 280 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 150 g Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 1.5 g Sorbinsäure

Staubzucker hell schmelzen und mit heissem Rahm ablöschen, Fruchtpürees und Butter begeben, mit Eigelb zur Rose abziehen, 84°C. Mit der Couverture aufmontieren, Sorbinsäure begeben homogenisieren.

### Aufbau



Milch-Couverture  
Grand Cru Ganache & Passionsfrucht  
und Mango

### Exotic Cuba

- 650 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**
- 1420 g Ganache Milch Criolait 38% und Créole 49% mit Passionsfrucht und Mango**

### Felchlin Promotionsmaterial

- 10 Stück Giessform Praliné Mythen 10g, 21-er-Einzelform**
- 50 g Konditoreimasse Rot\_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff**
- 75 g Konditoreimasse Gelb\_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff**

### Pralinenmantel

Formen mit gelber Konditoreimasse leicht ausspritzen, von einer Seite her leicht mit roter Konditoreimasse einspritzen. Mit temperierter Couverture einmal ausgiessen.

### Fertigstellung

Ganache in Formen eindressieren, über Nacht abstehen lassen und mit temperierter Couverture verschliessen.

### FELCHLIN PRODUKTE

- CF94 Konditoreimasse Gelb\_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
- CF97 Konditoreimasse Rot\_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CS58 Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- VM04 Giessform Praliné Mythen 10g, 21-er-Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Exotic Cuba

Grand Cru

## Felchlin Promotionsmaterial



---

**VM04 Giessform Praliné Mythen 10g**

21-er Einzelform  
Format 275 x 135 mm

# Exotic Cuba

Grand Cru



**Rezeptnummer :** PR10016

**Beschreibung :** Praline mit Passionsfrucht- und Mangopürée in feiner Milchganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	19537
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	81742
Verkaufspreis		Fette	35.77 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.92 g
		Kohlenhydrate	30.89 g
		davon Zucker	29.76 g
		Eiweiss	5.42 g
		Salz	0.16 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, Passionsfrucht 8%, **Eigelb**, Cacaokerne, Mango, **Magermilchpulver**, **Butter**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Farbstoff (Allurarot AC), **Emulgator (Sojalecithin)**, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Vanille

Stand 17.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung