

Konfekt Orangenlackerli

Weihnachtsgebäck



REZEPTMENGE 1 Quadro Rahmen à 130 Stück

REZEPTNUMMER KF90017

Makronenmasse, Biberlifüllung 1:1, Orangeat

- 1000 g Biberlifüllung 1:1, Backmasse Mandel
- 200 g Orangeat 6x6mm
- 100 g Mandeln weiss, gemahlen
- 30 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Orangeat fein reiben, mit den anderen Zutaten mischen.

Gummi Arabicum Lösung

- 50 g Gummi arabicum Pulver
- 50 g Wasser

Die Zutaten zusammen aufkochen.

Konfekt Orangenlackerli

- 1330 g Makronenmasse, Biberlifüllung 1:1, Orangeat
- 100 g Gummi Arabicum Lösung
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 130 g Orangeat 3x3mm

Felchlin Promotionsmaterial

- Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- Rahmen Quadro grün, 5 mm
- Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
- Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Fertigstellung

Quadroboden mit Cacaobutter bestreichen. Masse in Quadro Rahmen à 300 x 300 x 12.5 mm einfüllen, mit Rillenwalze zeichnen, für 30 Minuten tiefkühlen. Danach mit Pralineschneideapparat schneiden 30 x 22.5 mm. Lackerli auf Backmatte legen, über Nacht antrocknen lassen.

Backtemperatur

240°C backen. (abflämmen)

Backzeit

ca. 6 Minuten

Mit Gummi arabicum bestreichen, Orangeat auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|---|
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt |
| KK46 | Biberlifüllung 1:1, Backmasse Mandel |
| VO07 | Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Rahmen Quadro grün, 5 mm |
| VO09 | Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm |
| WB91 | Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Konfekt Orangenlækkerli

Weihnachtsgebäck

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

Konfekt Orangenlackerli

Weihnachtsgebäck



Rezeptnummer : KF90017

Beschreibung : Feines Orangen-Mandel Weihnachtsgebäck

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	455
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1903
Verkaufspreis		Fette	23.04 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	2.66 g
		Kohlenhydrate	47.59 g
		davon Zucker	39.04 g
		Eiweiss	11.82 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Mandeln, Zucker, **Weizenglucosesirup**, Orangenschalen 5%, Wasser, Geliermittel (Gummi arabicum), **Glucosesirup Weizen**, **Eigelb**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Traubenzucker, Cacaobutter, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Bittermandelaroma natürlich, Vanillearoma

Stand 21.08.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung