

Vegan Fudge Brownie

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 20 Stück

REZEPTNUMMER PG20235

Vegan Haselnuss Gianduja Brownie mit Pecannüssen

- 150 g Gianduja Haselnuss Vegan
- 200 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 145 g Kokosblütenzucker
- 20 g Ahornsirup
- 72.5 g Sonnenblumenöl
- 75 g Sojadrink
- 1 g Meersalz
- 140 g Weismehl Typ 400
- 20 g Backpulver
- 50 g Pecannüsse gehackt
- 50 g Gianduja Haselnuss Vegan / 5 mm Würfel

Erste Menge Gianduja Haselnuss Vegan mit der Couverture schmelzen, Kokosblütenzucker und Ahornsirup in die Mischung geben. Sonnenblumenöl, Sojadrink und Meersalz verrühren und unter die Masse rühren. Mehl mit dem Backpulver sieben und zusammen mit den gehackten Pecannüssen und Gianduja-Würfeln unter den Teig heben.

Gianduja Haselnuss Vegan

- 400 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 200 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Praline Paste mit der temperierten Vegan Choc Brun 1 Minute mischen.

Chantilly Vegan Haselnuss Gianduja

- 350 g Flora Plant, Schlagcrème 31%
- 170 g Gianduja Haselnuss Vegan

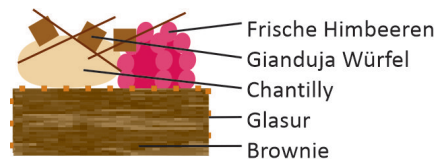
Flora Plant aufkochen und über die Gianduja giessen, mit einem Stabmixer homogenisieren. Vor der Verwendung 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach halb aufschlagen.

Glasur Vegan Choc Brun 44%

- 350 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 100 g Sonnenblumenöl
- 125 g Mandelgranulat, weiss, 3 mm Ø

Vegan Choc Brun auf 40°C erwärmen. Sonnenblumenöl und Mandelgranulat hinzufügen. Gut mischen.

Aufbau



Vegan Fudge Brownie

- 923 g Vegan Haselnuss Gianduja Brownie mit Pecannüssen
- 520 g Chantilly Vegan Haselnuss Gianduja

575 g Glasur Vegan Choc Brun 44%

100 g Gianduja Haselnuss Vegan Decor

100 g Himbeeren frisch

Gianduja Haselnuss Vegan

In einen Rahmen von 300 x 300 x 7 mm füllen. Kühl stellen, kleine Würfel schneiden.

Brownie

In 2 Rahmen von 100 x 300 mm füllen und backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Fertigstellung

Brownie in 90 x 30 mm grosse Stücke schneiden und in die Glasur tauchen. Halb aufgeschlagene Chantilly auf eine Hälfte des Brownies spritzen. Mit frischen Himbeeren, kleinen Gianduja-Würfeln und Schokoladenstiften garnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR19 Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC46 Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- DF03 Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Vegan Fudge Brownie

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20235

Beschreibung : Veganer Pecan-Brownie mit Mandelglasur bedeckt mit Chantilly und frischen Himbeeren

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	489
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	2046
Verkaufspreis		Fette	35.94 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.87 g
		Kohlenhydrate	35.92 g
		davon Zucker	25.97 g
		Eiweiss	4.82 g
		Salz	0.48 g

Zusammensetzung :

Schlagcrème (Linsenproteinzubereitung (Wasser, 1.1% Linsenprotein), Palmfett, Rapsöl, Zucker, modifizierte Maisstärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zuckerester von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), Stabilisator (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), natürliche Aromen, Speisesalz, Farbstoff (Carotin)), Zucker, Cacaobutter, Sonnenblumenöl, Rohrrohrzucker, **Mandeln**, Cacaokerne, **Haselnüsse**, Kokosblütenzucker, **Weizenmehl**, Himbeeren, Reissiruppulver, Wasser, **Pekannuss**, Ahornsirup, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), **Soja**, Meersalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung