

Marshmallows - verschiedene Rezepte



REZEPTMENGE	3	Variationen	REZEPTNUMMER	KF70009
--------------------	---	-------------	---------------------	---------

Marshmallow mit Lemonosa

250 g Zucker
90 g Wasser
90 g Invertzucker
154 g Gelatinemasse
146 g Invertzucker
180 g Lemonosa, Füllung Zitrone

Zucker, Wasser und erste Menge Invertzucker auf 112°C erhitzen. Die zweite Menge Invertzucker der Gelatinemasse begeben und in einer Schüssel mischen. Den heissen Sirup auf die Gelatine-Zuckermischung giessen und im schnellen Gang in der Maschine verrühren. Auf 35 - 40°C abkühlen lassen und behutsam die bei max 32°C aufgelöste Lemonosa dazugeben.

Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Marshmallow mit Orangeosa

250 g Zucker
90 g Wasser
90 g Invertzucker
154 g Gelatinemasse
146 g Invertzucker
180 g Orangeosa, Füllung Orange

Zucker, Wasser und erste Menge Invertzucker auf 112°C erhitzen. Die zweite Menge Invertzucker der Gelatinemasse begeben und in einer Schüssel mischen. Den heissen Sirup auf die Gelatine-Zuckermischung giessen und im schnellen Gang in der Maschine verrühren. Auf 35-40°C abkühlen lassen und behutsam die bei max 32°C aufgelöste Orangeosa dazugeben.

Marshmallow mit Pistachiosa

250 g Zucker
90 g Wasser
90 g Invertzucker
154 g Gelatinemasse
146 g Invertzucker
180 g Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest

Zucker, Wasser und erste Menge Invertzucker auf 112°C erhitzen. Die zweite Menge Invertzucker der Gelatinemasse begeben und in einer Schüssel mischen. Den heissen Sirup auf die Gelatine-Zuckermischung giessen und im schnellen Gang in der Maschine verrühren. Auf 35 - 40°C abkühlen lassen und behutsam die bei max 32°C aufgelöste Pistachiosa dazugeben.

Marshmallows - verschiedene Rezepte

910 g Marshmallow mit Lemonosa
910 g Marshmallow mit Orangeosa
910 g Marshmallow mit Pistachiosa

Felchlin Promotionsmaterial

2 Stück Backflon-Folie, 365 x 365 mm
1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
2 Stück Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm

Marshmallows - verschiedene Rezepte

Fertigstellung

Bodenplatte mit wenig Trennfett besprühen, Backflon-Folie auflegen.
2 Quadro-Rahmen à 5 mm Höhe auflegen und dünn mit Trennfett absprühen. Masse separat in den Quadro-Rahmen von 10 mm Höhe giessen, glattstreichen.
Zweite Backflon-Folie leicht fetten und auflegen. Mit dem Rollholz auf Rahmenhöhe glätten. Mindestens 12 Stunden bei 16°C kühlen. Mit der Harfe Stücke schneiden und direkt abpudern.
(Mischung aus Staubzucker-Kartoffelstärke 2:1)

FELCHLIN PRODUKTE

DC06	Orangeosa, Füllung Orange
DC20	Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
DC25	Lemonosa, Füllung Zitrone
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Marshmallows - verschiedene Rezepte



Rezeptnummer : KF70009

Beschreibung : Trendiger Marshmallow in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen, hergestellt aus unseren intensiven Füllungen Pistachiosa, Lemonosa und Orangeosa

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	7 Tage	Kilokalorien (kcal)	323
Verkaufstage	4 Tage	Kilojoule (kJ)	1352
Verkaufspreis		Fette	9.14 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	5.13 g
		Kohlenhydrate	36.35 g
		davon Zucker	56.41 g
		Eiweiss	2.99 g
		Salz	0.04 g

Zusammensetzung :

Zucker, Invertzucker, Wasser, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Speisegelatine, Palmkernöl gehärtet, **Pistazien, Mandeln, Magermilchpulver**, Maltodextrin, **Vollmilchpulver**, Sheabutter, Illipebutter, Kokosfett gehärtet, Orangensaftpulver, Zitronenpulver, Zitronenfruchtpulver, Farbstoffe (Kurkumaextrakt), Emulgator, Aroma natürlich, **Emulgator (Sojalecithin)**, Zitronenöl, Orangenöl, Aroma, Brennessel-Extrakt, Farbstoff (Beta-Carotin), Farbstoff (Carotin)

Stand 19.11.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung