

# Coconut Capucines Lolly

mit Ganache Passionsfrucht Arriba 72%



REZEPTMENGE 100 Lollys

REZEPTNUMMER KF70007

## Schneemassee, Kokosnuss Capucines

- 400 g Eiweiss, frisch
- 220 g Zucker
- 80 g Weissmehl Typ 400
- 360 g Kokosraspel
- 80 g Mandeln weiss, gemahlen
- 320 g Zucker
- 200 g Kokosraspel

Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen, Kokosraspel, Mehl und Zucker mischen und einmelieren. Masse aufschablonieren und mit Kokosraspel überstreuen, backen. Trocken lagern.

Backtemperatur: 180°C  
Backzeit: ca. 16 Minuten

## Ganache Cru, Arriba 72%, Passionsfrucht

- 150 g Passionsfruchtpüree 100%
- 100 g Rahm 35%
- 50 g Glukosesirup 44/45
- 30 g Sorbitol flüssig
- 50 g Honig
- 500 g Arriba 72%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Passionsfruchtpüree, Rahm, Glukose, Honig und Sorbitol aufkochen und auf 31°C temperieren. Arriba Couverture auf 32°C temperieren und vorsichtig mit Hilfe eines Stabmixers homogenisieren.

## Coconut Capucines Lolly

- 1660 g Schneemassee, Kokosnuss Capucines
- 1030 g Ganache Cru, Arriba 72%, Passionsfrucht
- 100 g Arriba 72%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 150 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

## Felchlin Promotionsmaterial

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

## Fertigstellung

Mit der Ganache Tupfen von ca. 8 g auf Quadro Folie gleichmässig aufdressieren, mit einer Quadro Folie bedecken und 2 Quadro Rahmen à 5 mm Höhe umstellen. Mit einem Rollholz gleichmässig glatt rollen, nach 2 - 3 Std. Folie abziehen. Lolly Sticks in die Tupfen eindrücken. Über Nacht auskristallisieren lassen, mit Cacaopulver bepinseln. Einen Tupfen Grand Cru Arriba Couverture auf die Ganache dressieren und Kokosnuss Capucines Biscuit aufsetzen.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CS87 Arriba 72%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 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

# Coconut Capucines Lolly

mit Ganache Passionsfrucht Arriba 72%

## 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

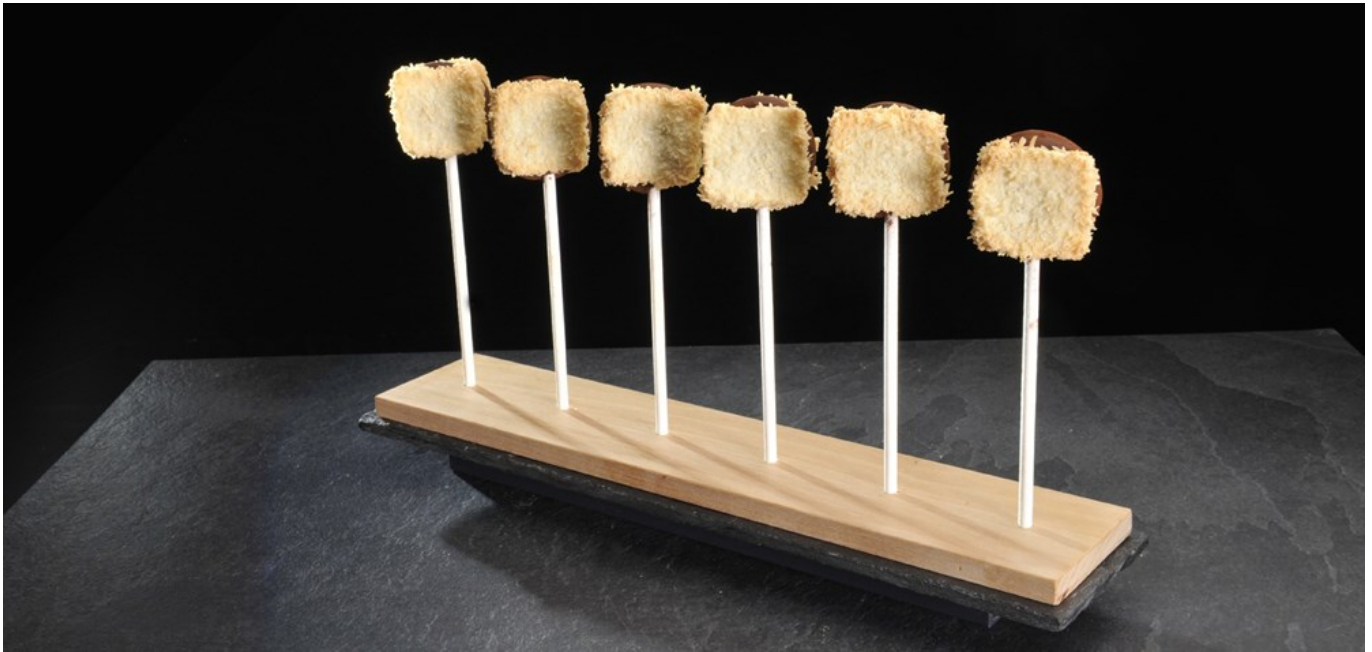
VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

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

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Coconut Capucines Lolly

mit Ganache Passionsfrucht Arriba 72%



**Rezeptnummer :** KF70007

**Beschreibung :** Kokos Lolly mit erfrischender Passionsfrucht Ganache und feinsten Arriba

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	421
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1764
Verkaufspreis		Fette	26.56 g
Verkaufseinheit	1 Lolly	davon gesätt. Fette	18.45 g
		Kohlenhydrate	34.84 g
		davon Zucker	29.74 g
		Eiweiss	6.4 g
		Salz	0.08 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Kokosnuss 19%, Cacaokerne, **Eiweiss**, Passionsfrucht, Cacaopulver, **Rahm**, **Weizenmehl**, **Mandeln**, Cacaobutter, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Honig, Feuchthaltemittel (Sorbit), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 02.09.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung