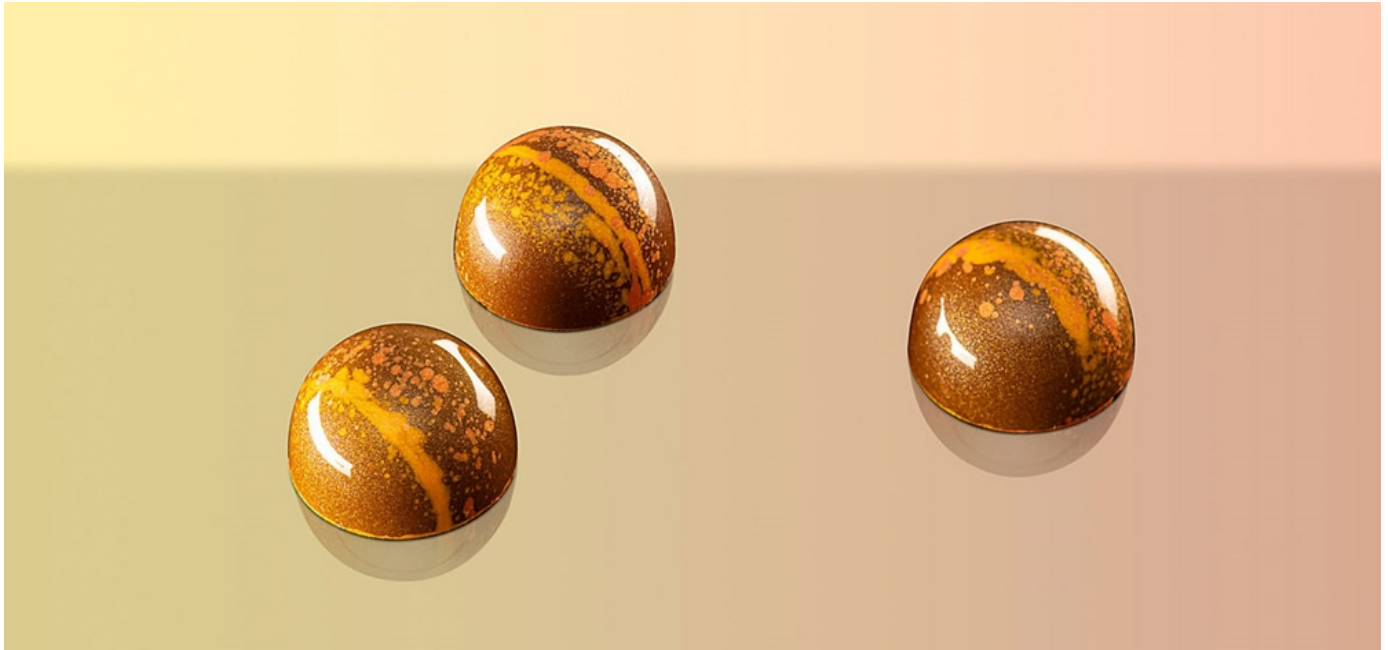


Amazonica Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture



REZEPTMENGE	10	Duetto Halbkugelformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10892
--------------------	----	-----------------------------------	---------------------	---------

Caramel Amazonica

415 g Zucker
95 g Glukosesirup 44/45
75 g Rahm 35%
3 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
2 g Fleur de Sel
60 g Mangopüree 100%
125 g Bananenpüree Boiron
145 g Passionsfruchtpüree 100%
80 g Butter kalt

Aus Zucker und Glukosesirup einen hellen Caramel herstellen. Rahm, Vanille und Salz erwärmen und den Caramel damit ablöschen. Warme Pürees dazugeben und auf 106°C kochen, auf 40°C abkühlen lassen. Sehr kalte Butter begeben und mit Hilfe eines Stabmixers homogenisieren.

Ganache Milch Bolivia 45%

295 g Rahm 35%
20 g Butter
20 g Invertzucker
400 g Bolivia Lait de terroir 45%-
60h, Milkschokolade-
Couverture mit Bergmilch,
Rondo

Rahm und Butter zum Kochen bringen und auf 32°C temperieren. Bei 60°C Invertzucker begeben. Temperierte Couverture in die Flüssigkeit giessen und mit dem Stabmixer homogenisieren um eine glänzende und homogene Ganache herzustellen.

Short Bread Cookie Crunch

225 g Shortbread Teig fein
gemahlen
490 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss
200 g Bolivia Lait de terroir 45%-
60h, Milkschokolade-
Couverture mit Bergmilch,
Rondo
85 g Cacaobutter, Geraspelt

Shortbread

Shortbread Teig auf 0.8 cm ausrollen, kalt stellen, backen.

Backtemperatur

190°C

Backzeit

15 - 18 Minuten

Fertigstellung

Gebackenes Shortbread fein mahlen und mit der Pralinémasse glatt rühren. Temperierte Couverture und Cacaobutter unter die Masse ziehen. Abfülltemperatur ca. 27°C

Amazonica Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture

Shortbread Teig

- 80 g Butter
- 15 g Staubzucker
- 10 g Rohrzucker fein
- 3 g Vanillezucker
- 10 g Rahm 35%
- 0.3 g Salz Red Murray River Salt, fein
- 0.1 g Muskatnuss Grenada, frisch geraspelt
- 0.1 g Zimt gemahlen Grenada
- 0.1 g Nelken gemahlen, Grenada
- 110 g Weismehl Typ 400

Butter, Staubzucker und Roh- Rohrzucker, Vanillezucker und Rahm miteinander cremig weiss schlagen, Gewürze dazugeben, am Schluss das Mehl unterheben, kühl stellen.

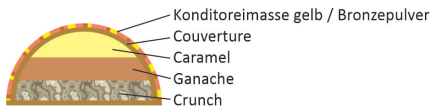
Couverturemantel

Formen mit temperierter gelber Konditoreimasse und Bronze Pulver mit Hilfe eines Milchsäumers dekorieren und mit Bronze Pulver leicht aussprühen. Mit temperierter Couverture ausgegossen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

Fertigstellung

1.5 g Caramel eindressieren und 3.5 g Ganache auf den Caramel abfüllen. Über Nacht kristallisieren lassen. 2 g Crunch auf die Ganache dressieren, glattstreichen und kurz im Kühlschrank kristallisieren lassen. Auf Raumtemperatur bringen und mit temperierter Couverture verschliessen. Ca. 20 - 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

Aufbau



Amazonica Praline

630 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

315 g Caramel Amazonica

735 g Ganache Milch Bolivia 45%

420 g Short Bread Cookie Crunch

0.1 g Bronze Pulver Candurin Brown Amber

Felchlin Promotionsmaterial

1 g Konditoreimasse

Gelb_gilded yellow,

Cacaobutter mit Farbstoff

Giessform Duetto

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CS11	Cacaobutter, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Amazonica Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture

Felchlin Promotionsmaterial

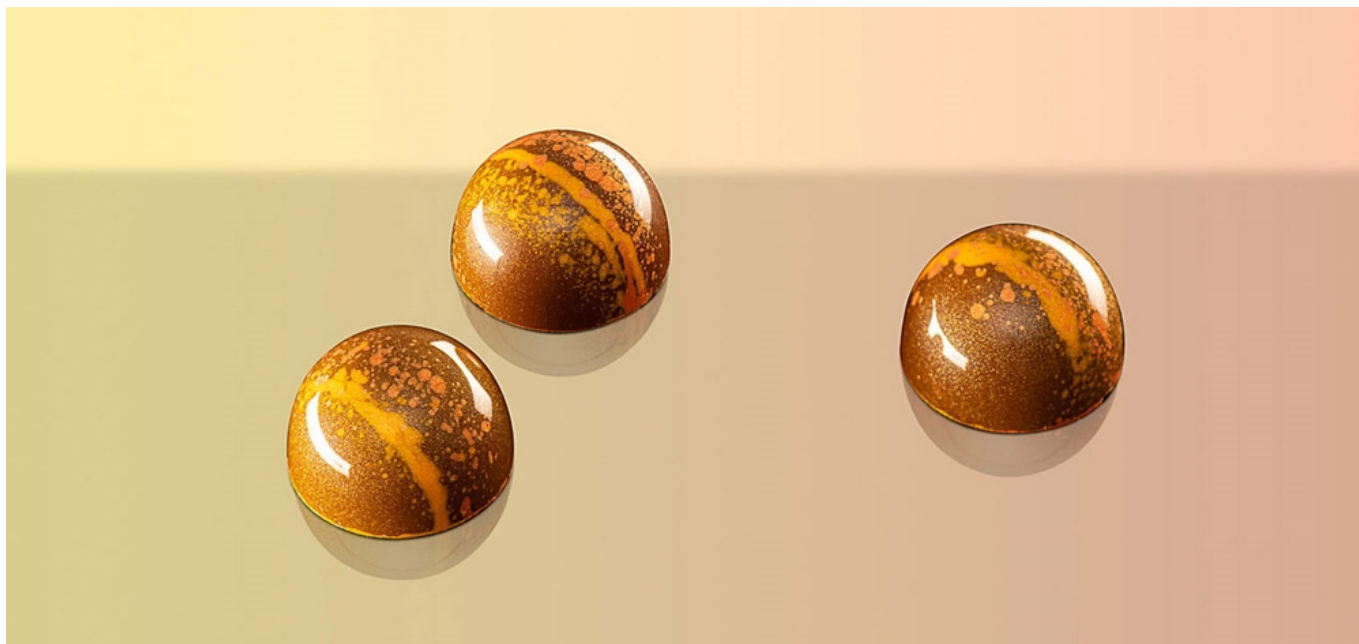


VO72B Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm

Amazonica Praline

mit Grand Cru Bolivia 45% Couverture



Rezeptnummer : PR10892

Beschreibung : Fruchtig cremiges Praliné mit Bolivia-Milch Couverture und Cookie-Crunch

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	35 Tage	Kilokalorien (kcal)	521
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2181
Verkaufspreis		Fette	38.02 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.43 g
		Kohlenhydrate	36.63 g
		davon Zucker	33.86 g
		Eiweiss	5.72 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Haselnüsse**, **Butter**, **Weizenmehl**, Passionsfrucht, Bananen, Glucosesirup (Weizenglukose), Invertzucker, Mango, Rohrrohrzucker, Vanillezucker, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), Vanille, Fleur de sel (Meersalz), Speisesalz, Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoff (Eisenoxid), Muskatnuss, Zimt, Gewürznelke

Stand 26.02.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung