

Pave Mandeln Chocolat Brûlé

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 400 Stück

REZEPTNUMMER PR10389

Füllung Chocolat Milch Grenada 38% und Bionda 36% mit Mandel Pralinemasse Rustica

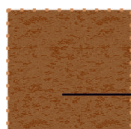
500 g Grenada 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

1000 g Rustica Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel

150 g Bionda 36%, Weisse
Schokolade-Couverture
caramelisiert, Rondo gehackt

Grenada Couverture temperieren und alle
Zutaten gut mischen.

Aufbau



Couverture geraffelt
Füllung

Pave Mandeln Chocolat Brûlé

**1650 g Füllung Chocolat Milch
Grenada 38% und Bionda
36% mit Mandel
Pralinemasse Rustica**

**150 g Bionda 36%, Weisse
Schokolade-Couverture
caramelisiert, Rondo fein
geraffelt**

Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**

3 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

Fertigstellung

In einen Quadro Rahmen von
300 x 300 x 15 mm giessen. Bei 15 - 20°C
auskristallisieren lassen und mit der Harfe
Stücke von 15 x 15 mm schneiden. In fein
geraffelter Couverture rollen.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit
lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade- Couverture caramelisiert, Rondo
CR29	Grenada 38%, Milchschokolade- Couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Pave Mandeln Chocolat Brûlé

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

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

Pave Mandeln Chocolat Brûlé

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10389

Beschreibung : Mandelgianduja Pralinen mit weissen caramelisierten Couverturenstückchen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	584
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2444
Verkaufspreis		Fette	39.87 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.98 g
		Kohlenhydrate	42.97 g
		davon Zucker	42.19 g
		Eiweiss	10.71 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 34%**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, **Rahmpulver**, Butterfett, **Molkenpulver**, Maltodextrin, **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Vanille

Stand 10.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung