

# Coffeenosa - Clasificado dressiertes Praline

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 590 g

REZEPTNUMMER PR10474

### Füllung Chocolat dunkel Maracaibo 65% mit Coffeenosa

250 g Coffeenosa, Füllung Kaffee  
100 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo

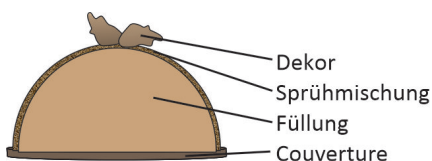
OSA bei 26°C schmelzen und die temperierte Couverture hinzufügen. 1 Minute lang langsam mit einem Spatel mischen. Auskristallisieren lassen bei 4°C im Mixtopf kristallisieren lassen. Während des Abkühlens einige Male mit dem Spatel umrühren. Wenn die Masse ca. 19°C beträgt, die Mischung einige Minuten lang mit dem Paddel auf der 1. Geschwindigkeit emulgieren, dann auf der 2 Stufe.

### Sprüh Cacaomischung

300 g Cacaomass Suhum Bio,  
Cacaomasse, Rondo  
175 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die temperierten Zutaten mischen.

### Aufbau



### Coffeenosa - Clasificado dressiertes Praline

**350 g Füllung Chocolat dunkel Maracaibo 65% mit Coffeenosa**  
**70 g Sprüh Cacaomischung**  
**90 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**  
**80 g Xocoflakes Grand Cru Grenada, Waffelflocken dragiert**

### Fertigstellung

Couverture-Plättchen mit Hilfe der Ballini-Schablone aufstreichen, kristallisieren lassen. Füllung aufdressieren, dekorieren und Sprühmischung aufsprühen. Bei 4°C kristallisieren lassen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS06	Cacaomass Suhum Bio, Cacaomasse, Rondo
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF37	Coffeenosa, Füllung Kaffee

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Coffeenosa - Clasificado dressiertes Praline

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10474

**Beschreibung :** Praline mit intensiver Kaffeefüllung auf feinsten Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	607
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	2538
Verkaufspreis		Fette	45.65 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	26.34 g
		Kohlenhydrate	39.95 g
		davon Zucker	36.58 g
		Eiweiss	6.38 g
		Salz	0.17 g

### Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Palmkernöl, Palmöl, Sonnenblumenöl, **Magermilchpulver**, Kaffee 3% (Röstkaffee), **Weizenmehl**, **Rahmpulver**, Kokosöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Rapsöl, **Glukose (Weizen)**, Wasser, **Butterfett**, Aroma, Speisesalz, Überzugsmittel (Gummi arabicum), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanille, Malzextrakt, Paprika, Vanille Madagaskar

Stand 17.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung