

# Amaretti Maracaibo 65%, Kirschganache



REZEPTMENGE 200 Stück

REZEPTNUMMER KF50029

## Makronenmasse, Amaretti, California

- 610 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 250 g Staubzucker
- 2 g Bittermandelaroma
- 140 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alle Zutaten zusammen glattarbeiten und auf 45°C erwärmen. 5 Minuten mit der Maschine glattrühren.

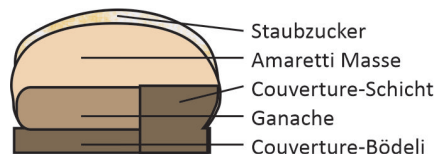
Für die Amaretti Masse kann Valencia fest oder California-Mandelmasse 1:1 verwendet werden.

## Ganache dunkel Maracaibo 65% mit Kirsch 40%vol.

- 335 g Rahm 35%
- 40 g Butter
- 125 g Kirsch 40%vol.
- 40 g Invertzucker
- 500 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo temperiert

Rahm, Butter, Kirsch und Invertzucker auf 32°C erwärmen, zusammen mit der temperierten Couverture mischen, homogenisieren.

## Aufbau



## Amaretti Maracaibo 65%, Kirschganache

- 1000 g Makronenmasse, Amaretti, California
- 1000 g Ganache dunkel Maracaibo 65% mit Kirsch 40%vol.
- 800 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Staubzucker

## Felchlin Promotionsmaterial

- Stück Schablone für Ballini, 63 Trufflesbödeli, Ø 28 mm

## Amaretti

Ca. 18 mm grosse Tropfen auf Silpatmatten aufdressieren. Mit Staubzucker abstauben und über Nacht trocknen lassen oder 90 Minuten im Ofen bei 50°C trocknen. Eindrücken, backen.

Backtemperatur: 210°C  
Backzeit: ca. 8 Minuten

## Fertigstellung

Ballini-Schablonen auf Papier auflegen und Couverture aufstreichen. Schablonen entfernen. Je Amaretti 5 g der Füllung aufdressieren, Amaretti aufsetzen und anziehen lassen. Amaretti bis zum Rand in temperierte Couverture tunken.

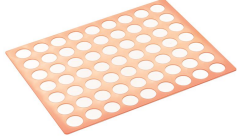
## FELCHLIN PRODUKTE

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- KK43 California 1:1, Backmasse Mandel
- VM12 Schablone für Ballini, 63 Trufflesbödeli, Ø 28 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Amaretti Maracaibo 65%, Kirschganache

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VM12 Schablone für Ballini

für 63 Trufflesbödeli  
Format 330 x 250 / Ø 28 mm

# Amaretti Maracaibo 65%, Kirschganache



**Rezeptnummer :** KF50029

**Beschreibung :** Amarettikonfekt mit Maracaibo Clasificado 65% und Kirschganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	474
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1985
Verkaufspreis		Fette	29.42 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.9 g
		Kohlenhydrate	39.79 g
		davon Zucker	38.85 g
		Eiweiss	5.65 g
		Salz	0.05 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaokerne, **Rahm**, **Mandeln**, Cacaobutter, **Eiweiss**, Kirsch (Obstbrand) 4%, **Butter**, Invertzucker, Wasser, Bittermandelaroma, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille

Stand 07.01.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung