

Ostereili

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



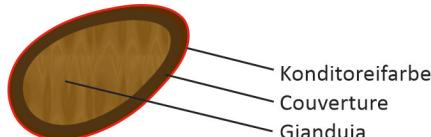
REZEPTMENGE	180 Stück à ca. 5 g	REZEPNUMMER	CS15016
-------------	---------------------	-------------	---------

Gianduja Milch Fina Haselnuss Rio Huimbi 42%

500 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
250 g Rio Huimbi 42%,
Milchschokolade-Couverture, Rondo

Temperierte Zutaten zusammen glatt rühren.

Aufbau



Ei-Pralinemantel

Halbeili-Pralineformen mit gewünschter Konditoreimasse aussprühen und mit Couverture ausgiessen. Bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Fertigstellung

Gianduja einfüllen, glattstreichen und kurz im Kühlschrank kalt stellen. Als Ganzeili mit einem kleinen Tupfen Gianduja zusammensetzen und gut andrücken.
Als Halbeili mit der jeweiligen Couverture glattstreichen, so dass keine Luftblasen oder Löcher entstehen. Für beide Anwendungen ca. 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Ostereili

150 g Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

750 g Gianduja Milch Fina Haselnuss Rio Huimbi 42%

FELCHLIN PRODUKTE

- CR40 Rio Huimbi 42%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
- CR60 Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Ostereili

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15016

Beschreibung : Haselnussgianduja mit Rio Huimbi 42% Grand Cru Couverture

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit 42 Tage

Verkaufstage 28 Tage

Verkaufspreis

Verkaufseinheit 100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	595
Kilojoule (kJ)	2490
Fette	42.54 g
davon gesätt. Fette	15.02 g
Kohlenhydrate	43.46 g
davon Zucker	38.29 g
Eiweiss	6.88 g
Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 34%**, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver**

Stand 11.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung