

Cacao Fruit Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 3 Giessformen à 21 Stück

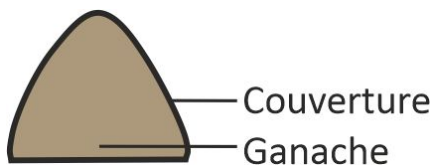
REZEPTNUMMER PR10559

Ganache dunkel Cacao Fruit Couverture mit Cacaofruchtsaft

- 240 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- 210 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Cacaofruchtsaft zum Kochen bringen. Auf 30°C temperieren. Flüssigkeit mit der temperierten Couverture, 32°C, mit Hilfe eines Stabmixers zu einer homogenen Ganache mixen. Sofort abfüllen.

Aufbau



Cacao Fruit Praline

- 200 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- 450 g Ganache dunkel Cacao Fruit Couverture mit Cacaofruchtsaft

Felchlin Promotionsmaterial

- Giessform Praliné Mythen 10g, 21-er-Einzelform

Pralinenmantel

Mit Couverture ausgeissen, bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Fertigstellung

Ganache in die ausgegossenen Formen füllen, mindestens 12 Stunden bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture schliessen und für ca. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen werden.

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

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|---|
| CV15 | Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo |
| HA90 | Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (<i>Theobroma cacao</i> L.) |
| VM04 | Giessform Praliné Mythen 10g, 21-er-Einzelform |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Cacao Fruit Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VM04 Giessform Praliné Mythen 10g

21-er Einzelform
Format 275 x 135 mm

Cacao Fruit Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10559

Beschreibung : Fruchtige Cacaofruchtsaft-Praline mit dunklem Cacaofruchtsaft-Couverture-Mantel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	378
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	1581
Verkaufspreis		Fette	27.56 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	16.78 g
		Kohlenhydrate	20.24 g
		davon Zucker	14.68 g
		Eiweiss	6.12 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Cacaofruchtsaft 37%, Cacaofruchtsaftkonzentrat 16%

Stand 08.05.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung