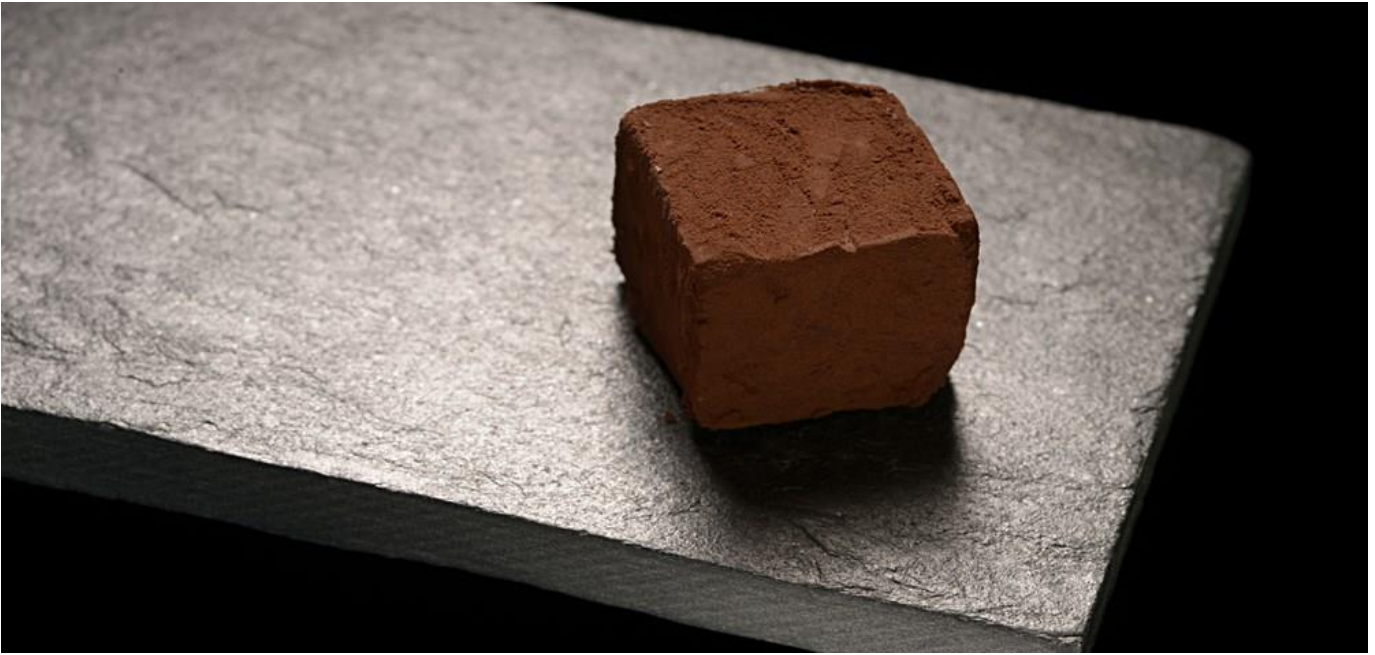


# Pave Créole

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 338 Stück

REZEPTNUMMER PR10214

### Füllung Chocolat Milch Créole 49%

- 650 g Rahm 35%
- 50 g Butter
- 1 g Sorbinsäure
- 1250 g Maracaibo Créole 49%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo

Rahm, Butter und Sorbinsäure auf 32°C erwärmen, temperierte Couverture begeben und mixen. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

### Aufbau



- Pulver-Mantel
- Füllung
- Couverture

### Pave Créole

**1951 g Füllung Chocolat Milch  
Créole 49%**

### Felchlin Promotionsmaterial

- 100 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver**
- 200 g Maracaibo Créole 49%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo**
- 2 Stück Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm**
- 4 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**

### Fertigstellung

In zwei Quadro Rahmen von 300 x 300 x 10 mm giessen. Bei 15 - 20°C kristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture einschmieren und in Cacaopulver rollen.

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

### FELCHLIN PRODUKTE

- CS58 Maracaibo Créole 49%,  
Milchschokolade-Couverture,  
Rondo
- HA01 Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver
- VO07 Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Pave Créole

## 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 Créole

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10214

**Beschreibung :** Grand Cru Maracaibo Créole 49% Pralinen mit zartem Schmelz

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	510
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2136
Verkaufspreis		Fette	40.5 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	24.86 g
		Kohlenhydrate	28.63 g
		davon Zucker	26.43 g
		Eiweiss	5.48 g
		Salz	0.1 g

### Zusammensetzung :

**Rahm**, Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, **Rahmpulver**, Cacaopulver, **Magermilchpulver**, **Butter**, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), **Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 04.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung