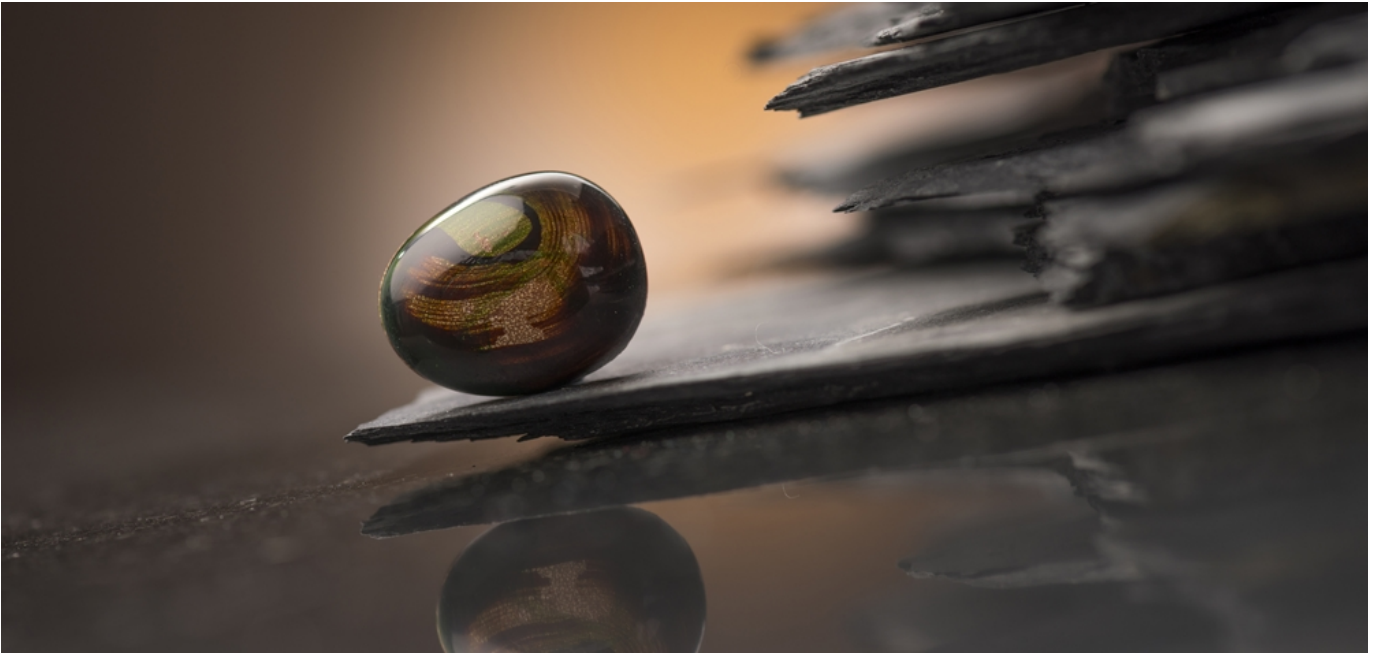


Stone Pistache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Stoneformen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR10401

Pralinenmantel mit Schwarz-Grün

- 30 g Konditoreimasse
Schwarz_black onyx,
Cacaobutter mit Farbstoff
- 5 g Konditoreimasse
Dunkelgrün_jade green,
Cacaobutter mit Farbstoff
- 2 g Bronze Pulver Candurin
Brown Amber
- 630 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

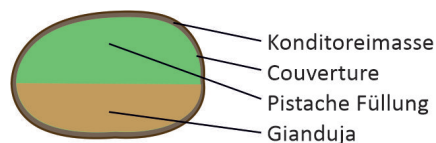
Giessform mit temperierter grüner Konditoreimasse und Candurin Gold dekorativ ausstreichen. Mit schwarzer Konditoreimasse aussprühen. Giessform mit temperierter Couverture ausgiessen, anziehen lassen. Ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wieder auf Raumtemperatur bringen.

Gianduja dunkel Mandel Rustica Maracaibo 65% 5:2

- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
- 400 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Rustica Noble Valencia 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Maracaibo Clasificado 65% Couverture glattrühren.

Aufbau



Stone Pistache

- 665 g Pralinenmantel mit Schwarz-Grün**
- 840 g Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest**
- 735 g Gianduja dunkel Mandel Rustica Maracaibo 65% 5:2**

Felchlin Promotionsmaterial

- 10 Stück Giessform Praliné Stone**
- 10g, 21-er-Einzelform**

Fertigstellung

Pistachiosa bei 28 - 30°C nur cremig aufschlagen. Je 4 g in die Pralinenformen einfüllen. Je 3.5 g der Gianduja auf Pistachiosafüllung einfüllen. Ca. 10 Minuten in Kühlschrank legen, wieder auf Raumtemperatur bringen. Boden mit temperierter dunkler Couverture verschliessen. Ca. 20 Minuten in Kühlschrank legen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CF92 Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
- CF95 Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC53 Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
- DC54 Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- VO61 Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Stone Pistache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO61 Giessform Praliné Stone 10g

für 21 Pralinés; Format 275 x 135 x 24 mm
3-teilig mit Magneten

Stone Pistache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10401

Beschreibung : Zarte Mandel-Gianduja mit fruchtiger Pistazienfüllung und dunkler Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	595
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2488
Verkaufspreis		Fette	43.55 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.13 g
		Kohlenhydrate	38.89 g
		davon Zucker	36.72 g
		Eiweiss	8.2 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 20%**, Cacaokerne, Cacaobutter, Palmkernöl gehärtet, **Pistazien 6%**, Sonnenblumenöl, Kokosfett gehärtet, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoff (Eisenoxid), Aroma, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), Brennessel-Extrakt, Vanille, Farbstoff (Carotin)

Stand 14.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung