

# Dubai Chocolat mit Pistacia Vera

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



<b>REZEPTMENGE</b>	4	Stück à 180 x 85 x 15 mm	<b>REZEPTNUMMER</b>	CS15252
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

## Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Pistazien

- 190 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 190 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 40 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 140 g Kunafateig

Pistacia Vera und Pralinemasse mischen, temperierte Couverture hinzufügen. Gebackener Kunafa Teig mit der Füllung mischen.

## Kunafateig

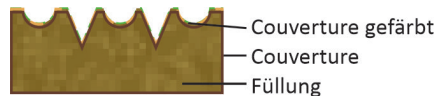
- 110 g Kunafa Teig
- 30 g Butter

Teig mit geschmolzener Butter mischen. Locker auf ein Blech verteilen und knusprig goldbraun backen.

**Backtemperatur:** 180°C

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

## Aufbau



## Dubai Chocolat mit Pistacia Vera

- 560 g Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Pistazien**
- 40 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo**
- 3 g Konditoreimasse Dunkelgrün\_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff**
- 40 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo**
- 3 g Konditoreimasse Gelb\_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff**
- 440 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**

## Formen

Temperierte weisse Couverture und gelbe Konditoreimasse mischen, dasselbe mit der grünen Konditoreimasse wiederholen. Beide Konditoreimassen mit Hilfe eines Cornets in die Tafelformen filieren. Formen mit temperierte Milch Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur kristallisieren lassen.

## Fertigstellung

140 g Füllung pro Form einfüllen. Mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

## FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF95	Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Dubai Chocolat mit Pistacia Vera

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15252

**Beschreibung :** Knusprige Pistazienfüllung mit feinsten Maracaibo 38% Milchcouverture umhüllt

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	566
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2367
Verkaufspreis		Fette	39.22 g
Verkaufseinheit	1 Stück ä 250 g	davon gesätt. Fette	16.61 g
		Kohlenhydrate	41.04 g
		davon Zucker	33.49 g
		Eiweiss	10.1 g
		Salz	0.2 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, **Pistazien**, **Mandeln**, Kunafa Teig (**Weizenmehl**, Wasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Sonnenblumenöl, Essig), **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, **Butter**, **Rahmpulver**, Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Vanille, Vanilleextrakt

Stand 28.01.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung