

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	3	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	CS15293
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

Gianduja dunkel Haselnuss Intenso Sao Palme 60% mit Croquantine

- 800 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 400 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 75 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- 30 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Gianduja bei 28°C schmelzen und mit Pralinémasse mischen. Temperierte Couverture und Croquantine hinzufügen. Im 1. Gang mit dem Handrührgerät mischen (1 Minute pro kg Masse).

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

- 1315 g Gianduja dunkel Haselnuss Intenso Sao Palme 60% mit Croquantine**
- 250 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

- 3 Stück Giessform Duetto**
- 11 Stück Verpackung Duetto**

Pralinemantel

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

Fertigstellung

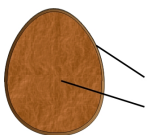
Gianduja in die Duetto-Formen füllen und im Kühlschrank kristallisieren lassen. 1 kleiner Tupfen Gianduja auf 1 Halbform aufdressieren. Formen zusammensetzen und nochmals im Kühlschrank kristallisieren lassen. Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CP83 Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
- CR19 Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- HA20 Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- VO72 Giessform Duetto
- WB04 Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Aufbau



Dunkle Couverture
Gianduja Intenso Haselnuss &
Croquant

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Duetto Croquant Gianduja Noir Intenso

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15293

Beschreibung : Rustikale dunkle Haselnussfüllung mit feinem Knusperanteil

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	581
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2433
Verkaufspreis		Fette	40.91 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.89 g
		Kohlenhydrate	40.52 g
		davon Zucker	33.7 g
		Eiweiss	9.42 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 35%, Zucker, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Cacaobutter, **Weizenmehl**, Kokosöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Rapsöl, Wasser, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanille

Stand 18.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung