

Bolivia 45% mit caramelisierten Pistazien

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 20 Stück

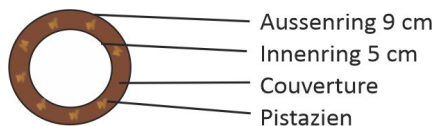
REZEPTNUMMER CS15154

Caramelisierte Pistazien

- 50 g Zucker
- 25 g Wasser
- 100 g Pistazien grün
- 10 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Pistazien bei 200°C im Ofen 6 - 8 Minuten hell rösten. Zucker und Wasser auf 107°C kochen, Pistazien heiss dazugeben und unter ständigem Rühren goldgelb caramolisieren. Cacaobutter dazugeben, gut umrühren, auf kalten Marmortisch auskippen, direkt noch heiss voneinander trennen. Am besten direkt kalt weiterverwenden.

Aufbau



Bolivia 45% mit caramelisierten Pistazien

- 160 g Caramelisierte Pistazien
- 600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Fertigstellung

30 g der temperierten Couverture in die Silikon-Form (Aussenring 9 cm / Innenring 5 cm) füllen. 8 g Pistazien darauf verteilen und 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen, ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS90 Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Bolivia 45% mit caramelisierten Pistazien

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15154

Beschreibung : Caramelisierte und gerösteten Pistazien auf Milch-Bolivia-Couverture mit der feinen Caramelnote

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	577
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2413
Verkaufspreis		Fette	41.59 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	23.3 g
		Kohlenhydrate	39.75 g
		davon Zucker	37.43 g
		Eiweiss	8.7 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Pistazien 11%**, Wasser

Stand 03.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung