

Kaffee und Honig

Schnittpraline



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10034

Ganache Milch Créole 49% mit geröstetem Kaffee und Honig

- 120 g Kaffeebohnen geröstet
- 400 g Rahm 35% kalt, flüssig
- 80 g Glukosesirup DE 41-46
- 65 g Honig
- 50 g Butter
- 600 g Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Kaffeebohnen über Nacht in kaltem Rahm einlegen. Abpassieren. Glukose, Honig und Butter begeben und zusammen zum Kochen bringen. Couverture begeben und homogenisieren.

Aufbau



Couverture
Ganache

Kaffee und Honig

1315 g Ganache Milch Créole 49% mit geröstetem Kaffee und Honig

500 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture überziehen und dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS58 Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Kaffee und Honig

Schnittpraline

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

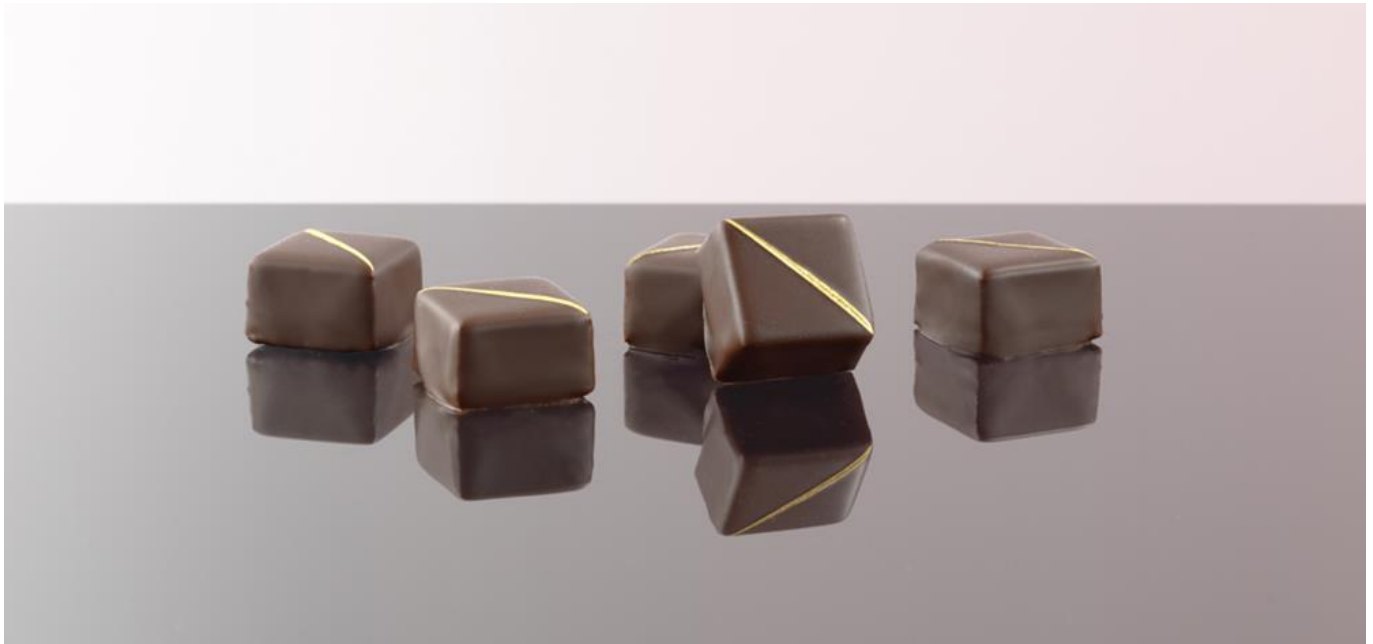
VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Kaffee und Honig

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR10034

Beschreibung : Schnittpraline mit feinsten Milchganache und geröstetem Kaffee Aroma abgerundet mit Honig

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	497
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2080
Verkaufspreis		Fette	36.84 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	22.79 g
		Kohlenhydrate	31.85 g
		davon Zucker	28.25 g
		Eiweiss	5.07 g
		Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, **Rahm**, Zucker, Cacaobutter, Kaffee 7%, Glucosesirup, Honig 4%, **Rahmpulver**, **Butter**, **Magermilchpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 27.05.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung