

# Glacé Praliné



REZEPTMENGE 1360 g

REZEPTNUMMER GP10030

## Glacé, Pralinepaste 1:1

- 1000 g Glacé, Grundmasse
- 30 g Dextrosepulver
- 110 g Milch 3,5%
- 220 g Praline Paste 1:1,  
Pralinémasse Haselnuss

Dextrose und Milch kalt anrühren. Mit der Pralinépaste zusammen auf 40°C erhitzen. Der Glacé-Grundmasse beigegeben, homogenisieren. In der Glacémaschine gefrieren.

## Glacé, Grundmasse

- 1000 g Milch 3,5%
- 200 g Zucker
- 200 g Rahm 35%
- 50 g Dextrosepulver
- 20 g Trockenglukose 38 DE
- 70 g Magermilchpulver
- 7 g Bindemittel für Glacé  
Piumagel Pre Gel

## Pasteurisierung von Hand

Milch, Zucker, Rahm, Dextrose, Trockenglukose und Magermilchpulver zusammen aufkochen, Glacébindemittel beigegeben, homogenisieren. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

## Pasteurisierung im Pastomat

Trockenzutaten zusammen mischen, mit den restlichen Zutaten im Pasteurierer auf 84°C pasteurisieren. Direkt auf 4°C abkühlen. Mindestens 12 Stunden im Intervallprogramm reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

## Glacé Praliné

**1360 g Glacé, Pralinepaste 1:1**

### FELCHLIN PRODUKTE

DC46 Praline Paste 1:1, Pralinémasse  
Haselnuss

# Glacé Praliné



**Rezeptnummer :** GP10030

**Beschreibung :** Cremiges Pralinéglacé

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	21 Tage
Verkaufstage	14 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	233
Kilojoule (kJ)	973
Fette	11.32 g
davon gesätt. Fette	4.02 g
Kohlenhydrate	27.97 g
davon Zucker	27.48 g
Eiweiss	4.29 g
Salz	0.06 g

## Zusammensetzung :

**Vollmilch**, Zucker, **Vollrahm**, **Haselnüsse**, Traubenzucker, **Magermilchpulver**, Trockenglukose, Kakaobutter, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan)

Stand

07.04.2021