

# Apricot

## Schnittpraline



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10029

### Aprikosengelee mit Zitronensäure

- 25 g Zucker
- 6 g Pektin Gelbband
- 235 g Aprikosenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 250 g Zucker
- 35 g Glukosesirup DE 41-46
- 7.5 g Zitronensäure 1:1

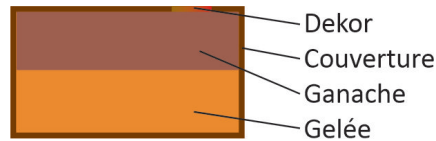
Zucker und Pektin mischen, dem Aprikosenpüree begeben und aufkochen. Zucker und Glukose begeben und auf 105°C kochen, Zitronensäure unterziehen.

### Ganache Milch Criolait 38% mit Sorbinsäure

- 225 g Rahm 35%
- 25 g Butter
- 25 g Invertzucker
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 0.7 g Sorbinsäure

Butter, Rahm und Invertzucker auf 60°C erhitzen. Auf 31°C abkühlen und temperierte Couverture dazugeben und mischen, Sorbinsäure unterziehen, mit Stabmixer homogenisieren.

### Aufbau



### Apricot

- 560 g Aprikosengelee mit Zitronensäure**
- 775 g Ganache Milch Criolait 38% mit Sorbinsäure**
- 400 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**

### Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm**
- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**
- 1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm**
- 1 Stück Backflon-Folie, 365 x 365 mm**

### Gelee

Sofort auf Backflon-Folie in einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

### Fertigstellung

Einen weiteren 7.5 mm Quadro-Rahmen auflegen, Ganache auf den Gelee giessen und glattstreichen. 24 Stunden bei 15°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden und mit temperierter Couverture überziehen, dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

### FELCHLIN PRODUKTE

- |      |  |
|------|--|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo |
| VO07 | Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm                         |
| VO08 | Rahmen Quadro grün, 5 mm                                 |
| VO09 | Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm                               |
| WR58 | Backflon-Folie, 365 x 365 mm                             |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Apricot

## 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

# Apricot

## Schnittpraline



**Rezeptnummer :** PR10029

**Beschreibung :** Praline mit fruchtigem Aprikosengelee und feinsten Milchganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	437
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1828
Verkaufspreis		Fette	25.83 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.61 g
		Kohlenhydrate	44.64 g
		davon Zucker	44.58 g
		Eiweiss	4.47 g
		Salz	0.17 g

### **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, Aprikosen 14%, **Rahm**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Rahmpulver**, **Butter**, Invertzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, **Emulgator (Sojalecithin)**, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Vanille

Stand 20.05.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung