

Tartufi Mandel hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	7	Silikonformen à 35 Stück	REZEPTNUMMER	PR10569
-------------	---	--------------------------	--------------	---------

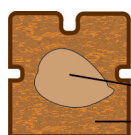
Tartufi Criolait 38% Mandel

1000 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel

1200 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Pralinémasse und temperierte Couverture
1 Minute im Rührkessel auf Stufe 1
rühren.

Aufbau



Cacao-Schokoladenpulver
Mandel
Tartufi

Tartufi Mandel hell

2200 g Tartufi Criolait 38% Mandel
250 g Mandeln geröstet, Valencia
150 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
75 g Schokoladenpulver

Felchlin Promotionsmaterial

7 Stück Silikonform Tartufi, 35 Stück

Fertigstellung

Tartufimasse in Silikonformen abfüllen, je
eine Mandel eindrücken, gut klopfen oder
auf den Rütteltisch geben. Glattstreichen
und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank
stellen, über Nacht bei 12 - 16°C
kristallisieren lassen. Vor dem Ausformen
ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
In Cacaopulver-Schokoladenpulver 2:1
drehen.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit
lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

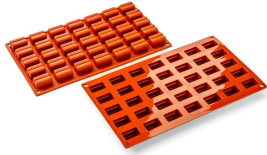
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO00	Silikonform Tartufi, 35 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tartufi Mandel hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stück

Format 300 X 175 X 15 mm

Tartufi Mandel hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10569

Beschreibung : Helles Mandel Tartufi mit zartem Schmelz

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	568
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2375
Verkaufspreis		Fette	39.35 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.5 g
		Kohlenhydrate	37.95 g
		davon Zucker	36.71 g
		Eiweiss	12.39 g
		Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Mandeln 32%, Zucker, Cacaobutter, Cacaopulver, Cacaokerne, Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver, Emulgator (Sojalecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 12.08.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung