

Duetto Rüebli

in Duetto Form



REZEPTMENGE	7	Duetto Giessformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	CS15334
-------------	---	-------------------------------	--------------	---------

Gianduja Milch Haselnuss Rustica

Grenada 38%

1240 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel

640 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

120 g Grenada 38%, Milchschorolade-Couverture, Rondo

Gianduja auf 28°C temperieren, Pralinemassee untermischen. Temperierte Couverture untermischen und 1 Minute in der Maschine im 1. Gang rühren.

Aufbau



Duetto Rüebli

2000 g Gianduja Milch Haselnuss
Rustica Grenada 38%

1500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

7 Stück Giessform Duetto

40 g Konditoreimasse

Gelb_gilded yellow,
Cacaobutter mit Farbstoff

20 g Konditoreimasse

Rot_cardinal red,
Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinenmantel

Duetto Giessform mit orange-gelber Konditoreimasse aussprühen. Danach 1 x mit weisser Couverture ausgiessen.

Fertigstellung

Gianduja in die ausgegossene Halbkugeln abfüllen, 1 Minute in den Kühlschrank stellen, bei 16°C mind. 3 - 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit Couverture schliessen, zusammensetzen. Grün gefärbte Couverture auf einem gefrosteten Blech oder Marmor aufdressieren, zuschneiden, sofort zu Karotten Stengel zusammensetzen, mit etwas grün eingefärbter Couverture befestigen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
CR29	Grenada 38%, Milchschorolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Duetto Rüebli

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial

VO72 Giessform Duetto



21-er Doppelform

Format 275 x 135 x 48 mm

Felchlin
SWITZERLAND

Duetto Rüebli

in Duetto Form



Rezeptnummer : CS15334

Beschreibung : Knuspriges Oster-Praliné mit rustikaler Piemonteser Gianduja

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	5297
Verkaufstage	35 Tage	Kilojoule (kJ)	22162
Verkaufspreis		Fette	42.38 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	17.4 g
		Kohlenhydrate	42.72 g
		davon Zucker	39.93 g
		Eiweiss	8.82 g
		Salz	0.21 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 24%**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), **Emulgator (Soyalecithin)**, **Rahmpulver**, Farbstoff (Allurarot AC), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 25.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung