

# Duetto Rüebli

in Duetto Form



REZEPTMENGE 7 Duetto Giessformen à 21 Stück

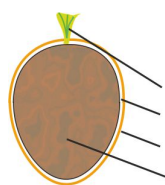
REZEPTNUMMER CS15334

## 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%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

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

## Aufbau



- Stiel, Couverture eingefärbt
- Couverture weiss
- Konditoreimasse orange
- Knusper-Gianduja

## 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%, Milkschokolade-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

# Duetto Rüebli

in Duetto Form

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform  
Format 275 x 135 x 48 mm

# 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 (Sojalecithin)**, **Rahmpulver**, Farbstoff (Allurarot AC), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 25.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung