

Fleur de Sel Bolivia Schnittpraline

Jean François Castagné



REZEPTMENGE	1	Quadro Rahmen à 10 mm Höhe	REZEPTNUMMER	PR10904
-------------	---	----------------------------	--------------	---------

Ganache Cru, Bolivia 45%

- 30 g Milch 3.5%
- 250 g Rahm 35%
- 60 g Dextrosepulver
- 45 g Trockenglukose 40 DE
- 50 g Sorbitol Pulver
- 6 g Fleur de Sel
- 640 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Milch, Rahm, Dextrose, Glukose, Sorbitol und Fleur de Sel zusammen aufkochen. Auf 32 - 34°C abkühlen lassen. Couverture und Cacaobutter bei 48°C schmelzen und dann auf 37 - 40°C abkühlen lassen. Alles zusammen mischen und mit einem Stabmixer emulgieren.

Fleur de Sel Bolivia Schnittpraline

1101 g Ganache Cru, Bolivia 45%
600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo temperiert

Felchlin Promotionsmaterial

Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
Rahmen Quadro grün, 5 mm
Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
4er Set Silikon-Décor Praliné-Stempel

Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvrir mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture überziehen und mit Silikon-Décor Praliné-Stempel dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt |
| CS90 | Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo |
| VO07 | Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Rahmen Quadro grün, 5 mm |
| VO30 | Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm |
| WB91 | Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm |
| WH95 | 4er Set Silikon-Décor Praliné-Stempel |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Fleur de Sel Bolivia Schnittpraline

Jean François Castagné

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



WH95 4er Set Silikon-Décor Praliné-Stempel

für Schnittpralinen

Fleur de Sel Bolivia Schnittpraline

Jean François Castagné



Rezeptnummer : PR10904

Beschreibung : Schnittpraline mit einem Hauch von Salz und Caramel Geschmack

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	532
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2226
Verkaufspreis		Fette	38.97 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	24.13 g
		Kohlenhydrate	38.75 g
		davon Zucker	34.73 g
		Eiweiss	6.33 g
		Salz	0.51 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Rahm**, Cacaokerne, Traubenzucker, Feuchthaltemittel (Sorbit), Trockenglukosesirup, **Vollmilch**, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 09.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung