

# Zwerghäsli, Haselnuss

mit Piemontese Haselnuss Gianduja Füllung



REZEPTMENGE 2600 g

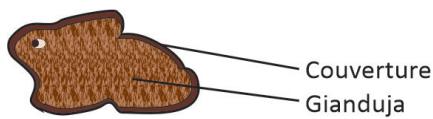
REZEPTNUMMER CS15010

## Gianduja dunkel Haselnuss Rio Huimbi 62% 5:2

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Pralinémasse Haselnuss  
400 g Rio Huimbi 62%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

Gianduja glattarbeiten und mit der  
temperierten Couverture homogen  
mischen.

## Aufbau



## Zwerghäsli, Haselnuss

**1200 g Rio Huimbi 62%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo**  
**1400 g Gianduja dunkel Haselnuss  
Rio Huimbi 62% 5:2**

## Felchlin Promotionsmaterial Giessform Zwerghase

**200 g Vegan Choc Blanc 38% Bio /  
Organic, Cacaoerzeugnis,  
Tafel**

## Couverturenmantel

Mit dunkler Couverture und Vegan Choc  
Blanc die Häsli schminken, anziehen  
lassen. Die Formen 2 x mit Couverture  
ausgiessen.

## Fertigstellung

Die ausgegossenen Formen mit der  
Giandujafüllung füllen. Ca. 20 Minuten im  
Kühlschrank kristallisieren lassen.  
Couverture auf Papier dünn aufstreichen,  
Häsli in Couverture drücken und bei  
Raumtemperatur auskristallisieren lassen.  
Klammer entfernen und Häsli  
ausformen. Augen dekorieren.

Einfüllgewicht pro Häsli:  
ca. 12 g Couverture, ca. 15 g Füllung

## Variante hell

Formen mit Rio Huimbi 42% ausgiessen.  
Gianduja hell:  
1000 g Gianduja Grundmasse, 500 g Rio  
Huimbi 42%

## FELCHLIN PRODUKTE

- |      |   |
|------|---|
| CR60 | Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo       |
| DC74 | Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss         |
| DF02 | Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel |
| VO12 | Giessform Zwerghase                                       |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Zwerghäsli, Haselnuss

mit Piemontese Haselnuss Gianduja Füllung

## Felchlin Promotionsmaterial

---

### VO12 Giessform Zwerghase



Format 280 x 76 x 40 mm

Sujet B 51 x H 33 x T 30 mm

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Zwerghäsli, Haselnuss

mit Piemontese Haselnuss Gianduja Füllung



**Rezeptnummer :** CS15010

**Beschreibung :** Hase mit Haselnussgianduja und feinster dunkler Rio Huimbi 62% Grand Cru Couverture

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit 56 Tage

Verkaufstage 42 Tage

Verkaufspreis

Verkaufseinheit 1 Stück

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	590
Kilojoule (kJ)	2471
Fette	42.59 g
davon gesätt. Fette	18.93 g
Kohlenhydrate	42.59 g
davon Zucker	36.71 g
Eiweiss	5.7 g
Salz	0.01 g

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Haselnüsse 22%**, Cacaobutter, Rohrzucker, Reissiruppulver, **Mandeln**, Kokosraspel, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

**Stand** 25.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung