

Zwerghäsli, Haselnuss

mit Piemontese Haselnuss Gianduja Füllung



REZEPTMENGE

2600 g

REZEPTNUMMER

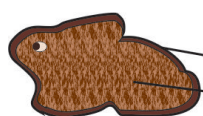
CS15010

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



Couverture
Gianduja

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. Klammern 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%

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

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

Couverturenmantel

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

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

Zwerghäsli, Haselnuss

mit Piemontese Haselnuss Gianduja Füllung



Rezeptnummer : CS15010

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

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	590
Verkaufstage	42 Tage	Kilojoule (kJ)	2471
Verkaufspreis		Fette	42.59 g
Verkaufseinheit	1 Stück	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, Rohrrohrzucker, 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