

# Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss mit Gelee

in Duetto Eiliform



REZEPTMENGE 8 Duetto Giessformen à 21 Stück REZEPTNUMMER CS15501

## Schneemasse, Meringage, KOA Cacaofruchtsaft

- 200 g Wasser
- 150 g Glukosesirup 44/45
- 1.5 g Pektin Gelbband
- 336 g Zucker
- 2.5 g Weinsteinsäure 1:1
- 190 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 30 g Eiweisspulver
- 50 g Inulin HSI (ersetzt durch Zucker)
- 40 g Sorbitol flüssig

Wasser, Glukosesirup, Zucker, Pektin und Weinsteinsäure auf 122°C kochen. Einen Teil Zucker mit Pektin mischen. Cacaofruchtsaft, Eiweisspulver, Inulin und Sorbitol zusammen zu einem festen Schnee schlagen. Gekochten Zucker langsam zum Eischnee giessen. Nur noch kurz weiterschlagen. Schneemasse in Dressierbeutel abfüllen. Auf einem Marmortisch auf ca. 35 - 40°C abkühlen.

## Cacaofruchtsaftgelee mit Pektin NH

- 574 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 300 g Inulin HSI (ersetzt durch Zucker)
- 9.1 g Pektin NH
- 300 g Zucker
- 120 g Glukosesirup 44/45
- 1.3 g Weinsteinsäure 1:1

Cacaofruchtsaft auf 80°C erwärmen. Inulin und Pektin mischen, unterrühren und 1 Minuten kochen. Zucker und Glukose begeben. Auf 102°C kochen, Weinsteinsäure begeben. Ausgiessen, erkalten lassen und glatt rühren.

Bezugsquelle Inulin:  
IMCD Switzerland AG  
+41 43 244 80 03 Direct Phone  
[ekaterina.ehm@imcd.ch](mailto:ekaterina.ehm@imcd.ch)  
[www.imcdgroup.com](http://www.imcdgroup.com)

## Aufbau



- Konditoreimasse
- Schneemasse
- Couverture
- Gelee

## Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss mit Gelee

- 1360 g *Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo*
- 500 g *Schneemasse, Meringage, KOA Cacaofruchtsaft*
- 1300 g *Cacaofruchtsaftgelee mit Pektin NH*

## Felchlin Promotionsmaterial

- 8 Stück *Giessform Duetto*
- 28 Stück *Verpackung Duetto*
- 50 g *Konditoreimasse Weiss\_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff*
- 30 g *Konditoreimasse Gelb\_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff*

## Pralinenmantel

Gelbe Konditoreimasse auf eine Seite der Felchlin Duetto Domform sprühen. Die gegenüberliegende Seite mit weisser Konditoreimasse besprühen. Mit der Spitzpistole an den Rand pusten. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur kristallisieren lassen,

# Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss mit Gelee

## in Duetto Eiliform

bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

### Fertigstellung

Direkt die Schneemasse in die Dom Form abfüllen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Gelee in die ausgegossene Halbkugel Duetto Form abfüllen. Die Beide Halbformen mit temperierter Couverture zustreichen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen und zusammensetzen.

### Achtung

Schneemasse sollte das ganze Grundrezept zubereitet werden, ansonsten die Masse nicht gut herstellbar ist.

#### FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss mit Gelee

in Duetto Eiliform

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform aus Makrolon  
Format 275 x 135 x 48 mm



---

### WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.  
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

# Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss mit Gelee

in Duetto Eiliform



**Rezeptnummer :** CS15501

**Beschreibung :** Exquisiter Schaumkuss mit Cacaofruchtsaft-Gelee, zuckerreduziert

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	378
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1582
Verkaufspreis		Fette	19.41 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	11.65 g
		Kohlenhydrate	44.53 g
		davon Zucker	42.35 g
		Eiweiss	3.49 g
		Salz	0.14 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaofruchtsaft 21%, Cacaobutter, Inulin, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup (Weizenglukose), **Magermilchpulver**, Wasser, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eiweisspulver**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Farbstoff (Calciumcarbonat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Vanilleextrakt, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung