

Amaretti Maracaibo 65% Ganache



REZEPTMENGE 200 Stück REZEPTNUMMER KF50030

Makronenmasse, Amaretti, California

- 610 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 250 g Staubzucker
- 2 g Bittermandelaroma
- 140 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alle Zutaten zusammen glattarbeiten und auf 45°C erwärmen. 5 Minuten mit der Maschine glattrühren.

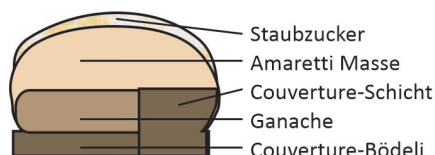
Für die Amaretti Masse kann Valencia fest oder California-Mandelmasse 1:1 verwendet werden.

Ganache dunkel Maracaibo 65% mit Sorbinsäure

- 900 g Rahm 35%
- 75 g Butter
- 100 g Invertzucker
- 1100 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo temperiert
- 2 g Sorbinsäure

Rahm, Butter und Invertzucker aufkochen und auf 32°C abkühlen. Temperierte Couverture und Sorbinsäure mischen, geben und homogenisieren.

Aufbau



Amaretti Maracaibo 65% Ganache

1000 g Makronenmasse, Amaretti, California

1000 g Ganache dunkel Maracaibo 65% mit Sorbinsäure

800 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

100 g Staubzucker

Felchlin Promotionsmaterial

4 Stück Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm

Amaretti

Ca. 18 mm grosse Tropfen auf Silpatmatten aufdressieren. Mit Staubzucker abstauben und über Nacht trocknen lassen oder 90 Minuten im Ofen bei 50°C trocknen. Eindrücken, backen.

Backtemperatur: 210°C
Backzeit: ca. 8 Minuten

Fertigstellung

Ballini-Schablonen auf Papier auflegen und Couverture aufstreichen. Schablonen entfernen. Je Amaretti 5 g der Füllung aufdressieren, Amaretti aufsetzen und anziehen lassen. Amaretti bis zum Rand in temperierte Couverture tunken.

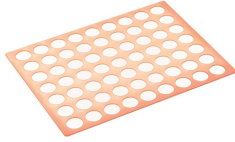
FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
VM12	Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Amaretti Maracaibo 65% Ganache

Felchlin Promotionsmaterial



VM12 Schablone für Ballini

für 63 Trufflesbödeli
Format 330 x 250 / Ø 28 mm

Amaretti Maracaibo 65% Ganache



Rezeptnummer : KF50030

Beschreibung : Amarettikonfekt mit Maracaibo Clasificado 65% Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	478
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2001
Verkaufspreis		Fette	30.77 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.71 g
		Kohlenhydrate	40.21 g
		davon Zucker	39.43 g
		Eiweiss	5.78 g
		Salz	0.05 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Rahm**, **Mandeln**, Cacaobutter, **Eiweiss**, Invertzucker, **Butter**, Wasser, Bittermandelaroma, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille

Stand 07.01.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung