

Schwarze Kirsche mit Kirsch Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	7	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR60064
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

Kirschengelee

- 180 g Kirschenpüree schwarz ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 20 g Zitronensaft frisch
- 30 g Zucker
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

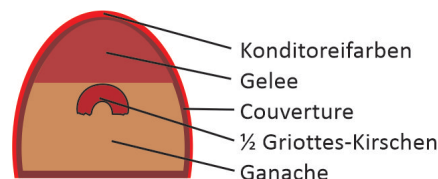
Erste Zuckermenge mit dem Pektin mischen. Püree und Zitronensaft auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker/Pektin-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Minute lang kochen lassen. Zweite Zucker- und Glukosemenge hinzufügen und auf 104°C kochen. In eine Schüssel giessen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer glatt rühren und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

Ganache Milch mit Sao Palme 36% und Kirsch

- 150 g Rahm 35%
- 18 g Invertzucker
- 30 g Butter
- 330 g Sao Palme 36%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
- 75 g Kirsch 40%vol.

Rahm, Invertzucker und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach über die Couverture geben, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C erreicht hat, emulgieren Sie die Masse mit einem Stabmixer und fügen sie den Kirsch portionenweise dazu.

Aufbau



Schwarze Kirsche mit Kirsch Praline

- 425 g **Kirschengelee**
- 600 g **Ganache Milch mit Sao Palme 36% und Kirsch**
- 300 g **Griottes-Kirschen im Glas**
- 600 g **Sao Palme 36%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo oder**
- 600 g **Suhum 65% Bio/Organic,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

- 7 Stück **Giessform Duetto**
- 25 Stück **Verpackung Duetto für 6 Pralinés**
- 10 g **Konditoreimasse
Schwarz_black onyx,
Cacaobutter mit Farbstoff**
- 50 g **Konditoreimasse
Rot_cardinal red,
Cacaobutter mit Farbstoff**

Schwarze Kirsche mit Kirsch Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Pralinenmantel

Halbkugel Duetto Domform mit roter und schwarzer Konditoreifarbe aussprühen.

Bis zum Fest werden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Mit Couverture nach Wahl ausgiessen und bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt werden.

Fertigstellung

1.5 g des Gelees in die Formen füllen. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche bildet. Ein halbes Stück Griottine-Kirsche auf den Gelee einlegen. 4 g der Ganache auf die Griottine und den Gelee geben. Praline mindestens 12 Stunden bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture abdecken und ca. 30 Minuten bei 5°C kühl stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen wird. Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CR18	Sao Palme 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CV01	Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto für 6 Pralinés

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Schwarze Kirsche mit Kirsch Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Schwarze Kirsche mit Kirsch Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR60064

Beschreibung : Schwarzkirschen - Kirsch Pralines

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	16631
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	69583
Verkaufspreis		Fette	27.88 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	16.88 g
		Kohlenhydrate	39.44 g
		davon Zucker	37.82 g
		Eiweiss	3.68 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Sauerkirschen 12%, schwarze Kirsche, **Rahm, Milchpulver teilentrahmt, Vollmilchpulver**, Kirsch (Obstbrand) 3%, Glucosesirup, **Butter**, Zitronensaft, Invertzucker, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoff (Allurarot AC), Geliermittel (Pektin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Vanille

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung