

Lilli das Teufelchen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	1	Giessform Lilli the Bee à 2 Stück	REZEPTNUMMER	CS15525
--------------------	---	-----------------------------------	---------------------	---------

Schokoladen Modelliermasse dunkel

- 500 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
- 150 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Wasser

Glukosesirup und Wasser zum Kochen bringen, Couverture beigegeben. Mischen, bis die Mischung vollständig geschmolzen ist. Auf ein mit Plastikfolie bedecktes Backblech giessen und mit Plastikfolie bedecken. 24 Stunden bei 16°C kristallisieren lassen. Masse vakuumieren oder luftdicht einschweissen, bei 16°C Raumtemperatur lagern. Nach der Kristallisation in der Reibmaschine geschmeidig reiben, alternativ dünn in der Ausrollmaschine ausrollen, um homogen zu machen.

Lilli das Teufelchen

- 165 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**
- 20 g Schokoladen
Modelliermasse dunkel**
- 1 g Kupfer Pulver**

Felchlin Promotionsmaterial

- 2 g Konditoreimasse natürlich
Gelb**
- 1 Stück Giessform Lilli the Bee**
- 2 Stück Kreuzbodenbeutel
155x245x65mm**

Fertigstellung

Lilli the Bee Giessform mit gelber Konditoreimasse Augen schminken. Mit dunkler temperierter Couverture 2x ausgiessen. 20 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen, auf Raumtemperatur bringen. Dunkle Couverture auf Papier aufstreichen, Giessform aufsetzen und eindrücken, nochmals in den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen, ausformen. Mit Schokolade Modelliermasse Hörnchen formen, kristallisieren lassen, an der Figur befestigen, über Nacht abstehen lassen und dann mit Kupfer Pulver zart bepinseln.

FELCHLIN PRODUKTE

CF72	Konditoreimasse natürlich Gelb
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
VO93	Giessform Lilli the Bee
WM29	Kreuzbodenbeutel 155x245x65mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Lilli das Teufelchen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial

VO93 Giessform Lilli the Bee



Format Form 310 B x 158 H x 73 mm
Masse Lili 120 H x 90 B x 60 mm

WM29 Kreuzbodenbeutel 155x245x65mm



Lilli das Teufelchen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15525

Beschreibung : Lilli das Teufelchen Schokoladenfigur

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	561
Verkaufstage	35 Tage	Kilojoule (kJ)	2346
Verkaufspreis		Fette	40.82 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	24.79 g
		Kohlenhydrate	38.23 g
		davon Zucker	33.23 g
		Eiweiss	5.53 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glucosesirup, Wasser, Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoff (Eisenoxid), Vanille

Stand 25.09.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung