

# Tartufi Mandel dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



|             |   |                          |              |         |
|-------------|---|--------------------------|--------------|---------|
| REZEPTMENGE | 6 | Silikonformen à 35 Stück | REZEPTNUMMER | PR10568 |
|-------------|---|--------------------------|--------------|---------|

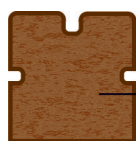
## Tartufi Maracaibo 65% Mandel

1000 g Rustica Noble Valencia 60%,  
Pralinémasse Mandel

1100 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo

Pralinémasse und temperierte Couverture  
1 Minute im Rührkessel auf Stufe 1  
rühren.

## Aufbau



Cacaopulver  
Tartufi

## Tartufi Mandel dunkel

**2100 g Tartufi Maracaibo 65%  
Mandel**

**200 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver**

## Felchlin Promotionsmaterial

**6 Stück Silikonform Tartufi, 35 Stück**

## Fertigstellung

Tartufimasse in Silikonformen abfüllen  
und gut klopfen oder auf den Rütteltisch  
geben. Glattstreichen und ca. 20 Minuten  
in den Kühlschrank stellen, über Nacht bei  
12 - 16°C kristallisieren lassen. Vor dem  
Ausformen ca. 20 Minuten in den  
Kühlschrank stellen. In Cacaopulver  
drehen.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit  
lagern.

## FELCHLIN PRODUKTE

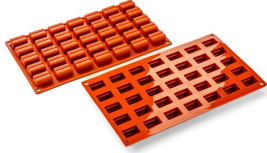
|      |                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------|
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle<br>Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%,<br>Pralinémasse Mandel                |
| HA01 | Cacao powder 20-22%,<br>Cacaopulver                               |
| VO00 | Silikonform Tartufi, 35 Stück                                     |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Tartufi Mandel dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



---

VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stück

Format 300 X 175 X 15 mm

# Tartufi Mandel dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10568

**Beschreibung :** Dunkles Mandel Tartufi mit zartem Schmelz

| Verkaufsdaten : |         | Nährwertangaben pro 100 g : |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit     | 56 Tage | Kilokalorien (kcal)         | 562     |
| Verkaufstage    | 28 Tage | Kilojoule (kJ)              | 2351    |
| Verkaufspreis   |         | Fette                       | 39.34 g |
| Verkaufseinheit | 100 g   | davon gesätt. Fette         | 15.94 g |
|                 |         | Kohlenhydrate               | 35.91 g |
|                 |         | davon Zucker                | 32.84 g |
|                 |         | Eiweiss                     | 10.67 g |
|                 |         | Salz                        | 0.01 g  |

## Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 26%**, Cacaokerne, Cacaopulver, Cacaobutter, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 12.08.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung