

# Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

## Schnittpraline



REZEPTMENGE 1 Quadro Rahmen à 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10289

### Füllung, Lübeck, Pistazien, Pistacia Vera, Cointreau, Marzipan

435 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse  
50 g Pistazien grün fein gehackt  
20 g Pistacia Vera, Pistazien Paste  
25 g Cointreau 40%vol.

Lübeck Marzipan mit fein gehackten Pistazien, Pistacia Vera und Cointreau mischen.

### Ganache, Edelweiss 36%, Pistacia Vera

100 g Rahm 35%  
60 g Sorbitol flüssig  
20 g Glukosesirup 44/45  
70 g Pistacia Vera, Pistazien Paste  
450 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo  
80 g Butter

Rahm, Sorbitol, Glukose und Butter aufkochen. Pistacia Vera unterrühren. Langsam auf die Edelweiss 36% Couverture giessen und eine glatte, elastische Emulsion herstellen.

### Gesalzene Pistazien

6 g Fleur de Sel  
15 g Wasser  
180 g Pistazien grün

Salz und Wasser erwärmen und verrühren, Pistazien 1 Min. im Mikrowellenherd erhitzen, mit der Salzlösung gut mischen und im Ofen 6 - 8 Min. hell rösten, auf kalten Marmortisch auskippen und auskühlen lassen. Pistazien hacken und halbieren. Am besten direkt kalt weiterverwenden.

### Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

**530 g Füllung, Lübeck, Pistazien, Pistacia Vera, Cointreau, Marzipan**

**780 g Ganache, Edelweiss 36%, Pistacia Vera**

**160 g Gesalzene Pistazien**

### Felchlin Promotionsmaterial

**Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm**

**Rahmen Quadro grün, 5 mm**

**Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm**

**Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm**

**550 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

### Fertigstellung

Pistazien-Marzipan in einen mit Folie ausgelegten 300 x 300 mm Quadro-Rahmen von 7.5 mm Höhe. Einen weiteren 5 mm-Quadro-Rahmen auf die vorgerahmten Marzipan legen, die Ganache darüber giessen und glattstreichen. 24 Stunden bei idealerweise 15°C kristallisieren, mit einem Pralinen-Gitarrenschneider 22.5 x 22.5 mm schneiden und mit Couverture überziehen.

Nach Bedarf dekorieren und bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

### FELCHLIN PRODUKTE

|      |  |
|------|--|
| CS84 | Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo             |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| DF18 | Pistacia Vera, Pistazien Paste                                 |
| KK05 | Luebeck, Marzipan, Rohmasse                                    |
| VO07 | Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm                               |
| VO08 | Rahmen Quadro grün, 5 mm                                       |
| VO09 | Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm                                     |
| WB91 | Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm                  |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

## Schnittpraline

### Felchlin Promotionsmaterial



---

#### Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Pistachio Ganache, Pistachio Marzipan

## Schnittpraline



**Rezeptnummer :** PR10289

**Beschreibung :** Praline mit Pistazien und Marzipan

| <b>Verkaufsdaten :</b> |         | <b>Nährwertangaben pro 100 g :</b> |         |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit            | 42 Tage | Kilokalorien (kcal)                | 535     |
| Verkaufstage           | 28 Tage | Kilojoule (kJ)                     | 2239    |
| Verkaufspreis          |         | Fette                              | 38.56 g |
| Verkaufseinheit        | 100 g   | davon gesätt. Fette                | 16.91 g |
|                        |         | Kohlenhydrate                      | 35.07 g |
|                        |         | davon Zucker                       | 30.39 g |
|                        |         | Eiweiss                            | 8.42 g  |
|                        |         | Salz                               | 0.31 g  |

### **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaokerne, **Pistazien 13%**, Cacaobutter, **Mandeln 11%**, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, **Butter**, Wasser, Feuchthaltemittel (Sorbit), Invertzuckersirup, **Magermilchpulver**, Cointreau, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Fleur de sel (Meersalz), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt, Vanille

Stand 22.08.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung