

Portwein Schnittpraline dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 1 Quadrorahmen à 169 Stück

REZEPTNUMMER PR60052

Ganache dunkel Suhum 60% mit Portwein

- 1000 g Suhum 60% Bio, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Butter
- 950 g Portwein

Couverture und Butter auf 45°C auflösen, mit dem Portwein mischen, homogenisieren.

Aufbau



Portwein Schnittpraline dunkel

- 1025 g Ganache dunkel Suhum 60% mit Portwein**
- 550 g Suhum 60% Bio, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm**
- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**
- 1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm**

Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture überziehen und dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

- CO03 Suhum 60% Bio, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Portwein Schnittpraline dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

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

Portwein Schnittpraline dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR60052

Beschreibung : Praline mit einer Portweinganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	450
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1883
Verkaufspreis		Fette	30.07 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.56 g
		Kohlenhydrate	30.16 g
		davon Zucker	27.63 g
		Eiweiss	3.28 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Portwein 30%, Cacaokerne, Rohrohrzucker, Cacaobutter, **Butter**, Vanille

Stand 10.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung