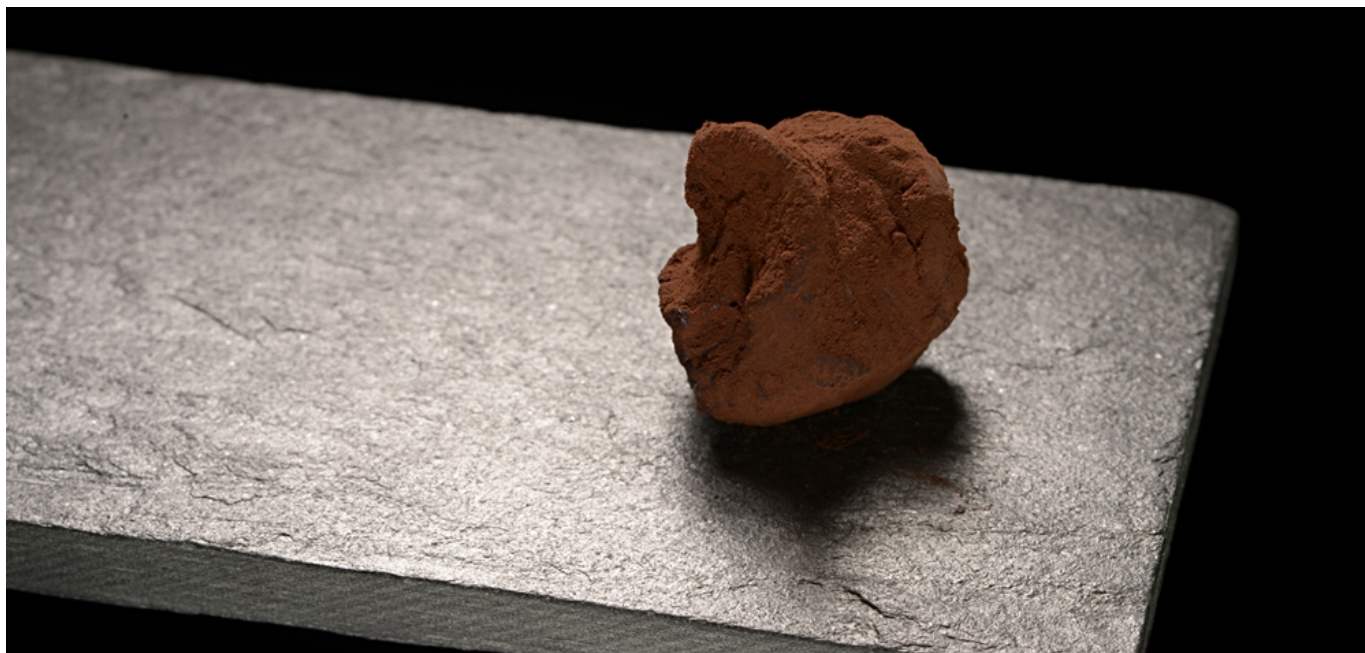


# Tartufi Almond Crunch

Gianduja M Intenso & Luebeck Marzipan



REZEPTMENGE 1660 g

REZEPTNUMMER PR10517

## Gianduja Cru, Gianduja M Intenso, Maracaibo 65%, Lübeck, Caramelisierten Mandeln

- 1000 g Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
- 200 g Caramelisierte Mandeln
- 370 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 90 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse

Gianduja M bei 28°C auflösen. Die caramelisierten Mandeln, temperierte Couverture und Luebeck Marzipan-Würfel dazugeben.

## Caramelisierte Mandeln

- 50 g Wasser
- 200 g Zucker
- 600 g Mandeln weiss, ganz
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser zum Kochen bringen, Mandeln begeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb ist, Cacaobutter begeben. Zum Erkalten auf einen Marmortisch geben und sofort voneinander trennen. Kalt werden lassen und luftdicht verschlossen lagern.

## Tartufi Almond Crunch

*1660 g Gianduja Cru, Gianduja M Intenso, Maracaibo 65%, Lübeck, Caramelisierten Mandeln*

## Felchlin Promotionsmaterial

*Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm  
Rahmen Quadro grün, 5 mm*

## Fertigstellung

Gianduja in Quadro Rahmen von 300 x 300 x 15 mm einfüllen, abstehen lassen. Mit dem Pralineschneideapparat 22.5 x 22.5 mm schneiden und in unförmige Kugeln formen. Mit Couverture einschmiesieren und in Cacao- und Schokoladepulver rollen.

## FELCHLIN PRODUKTE

CP74	Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
KK05	Luebeck, Marzipan, Rohmasse
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm

# Tartufi Almond Crunch

Gianduja M Intenso & Luebeck Marzipan

## 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

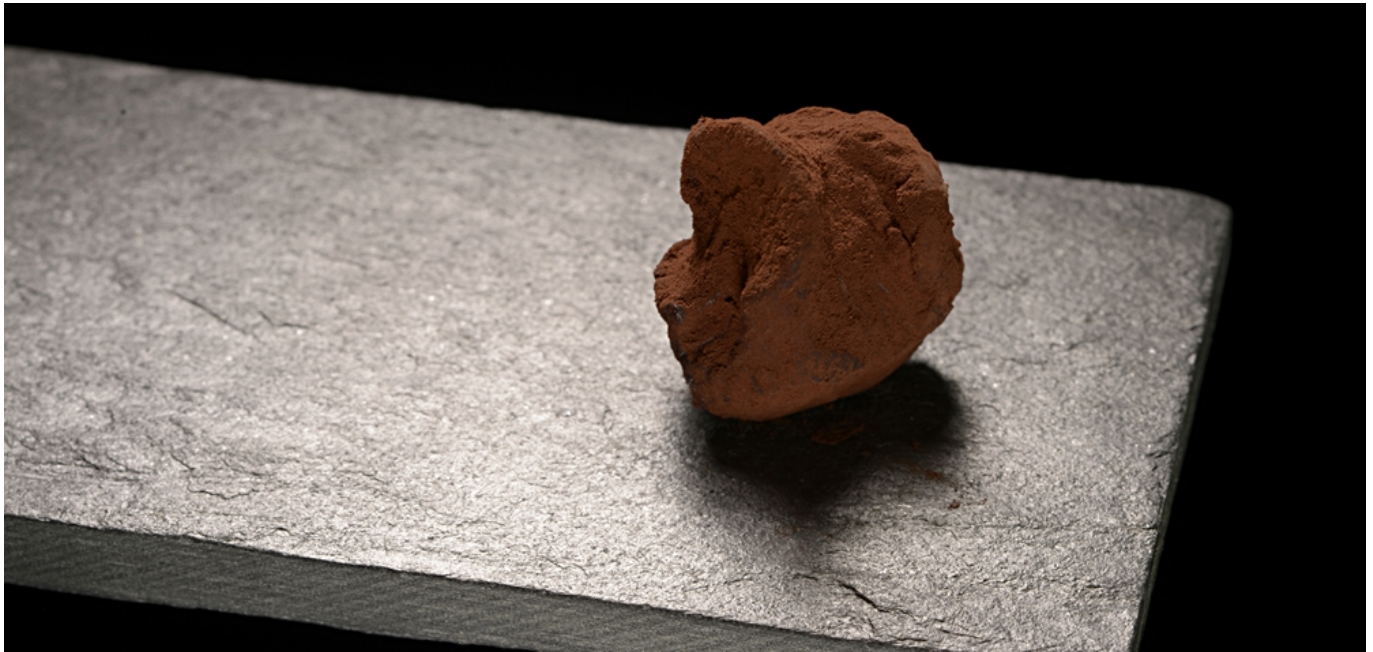
VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

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

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Tartufi Almond Crunch

Gianduja M Intenso & Luebeck Marzipan



**Rezeptnummer :** PR10517

**Beschreibung :** Knusper Mandel-Gianduja mit feinstem Luebeck Marzipan

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	569
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2381
Verkaufspreis		Fette	41.27 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.62 g
		Kohlenhydrate	34.1 g
		davon Zucker	32.17 g
		Eiweiss	12.62 g
		Salz	0.12 g

**Zusammensetzung :**

**Mandeln 33%**, Zucker, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Cacaobutter, Wasser, Invertzuckersirup, **Emulgator (Sojalecithin)**, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Vanille

Stand

16.08.2022