

Feigen-Himbeer Praline

Schnittpraline



REZEPTMENGE	169 Stück	REZEPTNUMMER	PR30103
--------------------	-----------	---------------------	---------

Feigen-Himbeergelee

- 120 g Feigenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 80 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Zucker
- 8 g Pektin Gelbband
- 35 g Glukosesirup DE 41-46
- 35 g Invertzucker
- 305 g Zucker
- 4 g Zitronensäure 1:1
- 15 g Wasser

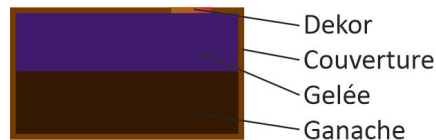
Pürees zum Kochen bringen. Die erste Zuckermenge und Pektin mischen und nach und nach ins Püree einrieseln lassen. Während 1 Minute weiterkochen, Glukose, Invertzucker und zweite Zuckermenge dazugeben und auf 103°C aufkochen, dabeiiterrühren. Wasser-Zitronensäuregemisch dazugeben und gut vermischen.

Ganache dunkel Sao Palme 68%, schnittfest

- 193 g Rahm 35%
- 46 g Butter
- 35 g Dextrosepulver
- 35 g Trockenglukose 40 DE
- 35 g Sorbitol Pulver
- 386 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm, Butter und Zuckerarten zum Kochen bringen. Nach und nach über die Couverture geben und mit einem Spatel zu einer glatten Ganache verrühren. Anschliessend mit dem Stabmixer homogenisieren und bei 34°C verwenden.

Aufbau



Feigen-Himbeer Praline

- 580 g Feigen-Himbeergelee
- 730 g Ganache dunkel Sao Palme 68%, schnittfest
- 600 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

Felchlin
SWITZERLAND

- 1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

- 1 Stück Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm

- 1 Stück Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Gelee

Sofort auf Backflon-Folie in einen 300 x 300 grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Fertigstellung

Einen weiteren 5 mm Quadro-Rahmen auflegen, Ganache auf den Gelee giessen und glattstreichen. 24 Stunden bei 15°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden und mit temperierter Couverture überziehen, dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR27 Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- VO30 Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- WR58 Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Feigen-Himbeer Praline

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

Feigen-Himbeer Praline

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR30103

Beschreibung : Dunkle Ganache auf Himbeer-Feigen Gelee umhüllt von feinsten Sao Palme 68%

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	457
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1912
Verkaufspreis		Fette	28.11 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	16.98 g
		Kohlenhydrate	43.59 g
		davon Zucker	39.76 g
		Eiweiss	3.54 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Rahm**, Cacaobutter, Feigen 6%, Himbeeren 4%, **Butter**, Traubenzucker, Trockenglukosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Glucosesirup, Invertzucker, Wasser, Geliermittel (Pektin), Emulgator (Sonnenblumenlezhithin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Vanille

Stand 12.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung