

# Vegan Gianduja Brownie

## Petits Gâteaux



|                    |          |                     |         |
|--------------------|----------|---------------------|---------|
| <b>REZEPTMENGE</b> | 20 Stück | <b>REZEPTNUMMER</b> | PG20203 |
|--------------------|----------|---------------------|---------|

### Vegan Haselnuss Gianduja Brownie

- 150 g Gianduja Haselnuss Vegan
- 200 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 145 g Demerara Zucker
- 20 g Ahornsirup
- 72.5 g Sonnenblumenöl
- 75 g Sojadrink
- 140 g Weissmehl Typ 400
- 28 g Backpulver
- 1 g Meersalz
- 50 g Haselnüsse roh, ganz gehackt
- 50 g Gianduja Haselnuss Vegan 5 mm Stücke

Vegane Gianduja mit der Couverture schmelzen, Ahornsirup und Demerarazucker in die Mischung geben. Sonnenblumenöl, Sojamilch und Meersalz verrühren und unter die Schokoladenmasse rühren. Mehl und Backpulver sieben und zusammen mit den gehackten Baumüssen und Gianduja-Stücken unter den Teig heben.

### Gianduja Haselnuss Vegan

- 400 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 200 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Praline Paste mit der temperierten Vegan Choc Brun 1 Minute mischen.

### Chantilly Vegan Haselnuss Gianduja

- 350 g Flora Plant, Schlagcrème 31%
- 170 g Gianduja Haselnuss Vegan

Flora Plant aufkochen und über die Gianduja giessen, mit einem Stabmixer homogenisieren. Vor der Verwendung 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach halb aufschlagen.

### Glasur Vegan Choc Brun 44%

- 350 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 100 g Sonnenblumenöl
- 125 g Mandelgranulat, weiss, 3 mm Ø

Vegan Choc Brun auf 40°C erwärmen. Sonnenblumenöl und Mandelgranulat hinzufügen. Gut mischen.

### Aufbau



### Vegan Gianduja Brownie

**931.5 g Vegan Haselnuss Gianduja Brownie**

**520 g Chantilly Vegan Haselnuss Gianduja**

**575 g Glasur Vegan Choc Brun 44%**

**100 g Gianduja Haselnuss Vegan**  
**100 g Himbeeren frisch**

### Gianduja Haselnuss Vegan

In einen Rahmen von 300 x 300 x 7 mm füllen. Kühl stellen, kleine Würfel schneiden.

### Brownie

In 2 Rahmen von 100 x 300 mm füllen und backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

In 90 x 30 mm grosse Stücke schneiden und in die Glasur tauchen.

### Fertigstellung

Den Chantilly aufschlagen und auf eine Hälfte des Brownies spritzen. Mit frischen Himbeeren und kleinen Gianduja-Würfeln und Schokoladenstiften garnieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

|      |  |
|------|--|
| CR19 | Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo       |
| DC46 | Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss                |
| DF03 | Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Vegan Gianduja Brownie

Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20203

**Beschreibung :** Veganes Nussbrownie mit Haselnusschantilly und frischen Himbeeren

| <b>Verkaufsdaten :</b> |         | <b>Nährwertangaben pro 100 g :</b> |         |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit            | 1 Tag   | Kilokalorien (kcal)                | 487     |
| Verkaufstage           | 1 Tag   | Kilojoule (kJ)                     | 2036    |
| Verkaufspreis          |         | Fette                              | 35.49 g |
| Verkaufseinheit        | 1 Stück | davon gesätt. Fette                | 12.78 g |
|                        |         | Kohlenhydrate                      | 36.31 g |
|                        |         | davon Zucker                       | 26.73 g |
|                        |         | Eiweiss                            | 4.82 g  |
|                        |         | Salz                               | 0.61 g  |

## Zusammensetzung :

Schlagcrème (Linsenproteinzubereitung (Wasser, 1.1% Linsenprotein), Palmfett, Rapsöl, Zucker, modifizierte Maisstärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zuckerester von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), Stabilisator (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), natürliche Aromen, Speisesalz, Farbstoff (Carotin)), Zucker, Cacaobutter, **Haselnüsse**, Sonnenblumenöl, Rohrohrzucker, **Mandeln**, Cacaokerne, Rohrohrzucker, **Weizenmehl**, Himbeeren, Reissiruppulver, Wasser, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Ahornsirup, **Soja**, Meersalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 11.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung