

# Chocolat Nougat

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE

1

Silikonrahmen à 300 x 300 x 15 mm

REZEPTNUMMER

PR30201

## Füllung Chocolat dunkel Felcor 73% mit Mandeln und Pistazien

- 90 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 350 g Honig
- 60 g Wasser
- 190 g Zucker
- 75 g Glukosesirup DE 41-46
- 420 g Felcor extra-bitter 73%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 320 g Mandeln weiss, ganz geröstet
- 130 g Pistazien grün ungesalzen, geschält

Eiweiss zu Schnee schlagen. Den Honig auf 120°C aufkochen und bei mittlerer Geschwindigkeit dem Eiweiss unterrühren. Wasser, Zucker und Glukose auf 150°C aufkochen und der Honig-Eiweiss-Masse dazugeben. Bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Couverture bei 45 - 50°C auflösen und der Masse dazugeben, dabei von Hand mit dem Spatel rühren. Die noch warmen gerösteten Mandeln und Pistazien dazugeben.

## Aufbau



Couverture  
Nougat

## Chocolat Nougat

**1600 g Füllung Chocolat dunkel Felcor 73% mit Mandeln und Pistazien**

**900 g Felcor extra-bitter 73%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

## Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm**

**3 Stück Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm**

**2 Stück Backflon-Folie, 365 x 365 mm**

## Fertigstellung

Nougat auf Backflon-Folie in Silikon-Rahmen von 15 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mit einer zweiten Backflon-Folie abdecken. Bei 17 - 20°C anziehen lassen. Auf die gewünschte Grösse zuschneiden und mit Couverture überziehen oder maskieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CS61 Felcor extra-bitter 73%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- WR58 Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Chocolat Nougat

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

# Chocolat Nougat

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR30201

**Beschreibung :** Edle Felcor extra-bitter Praline mit Mandeln und Pistazien

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	20 Tage	Kilokalorien (kcal)	494
Verkaufstage	10 Tage	Kilojoule (kJ)	2068
Verkaufspreis		Fette	32.3 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.01 g
		Kohlenhydrate	39.47 g
		davon Zucker	35.12 g
		Eiweiss	8.33 g
		Salz	0.02 g

**Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Zucker, Honig, **Mandeln** 13%, **Pistazien** 5%, Cacaobutter, **Eiweiss**, Glucosesirup, Wasser, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 14.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung