

Stone Himbeer

Osa-Promotion



REZEPTMENGE 10 Stoneformen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR10252

Verzierung, Pralinenmantel Stone Himbeer

- 5 g Konditoreim. Rot_carfinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
- 5 g Konditoreimasse. Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
- 50 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 630 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

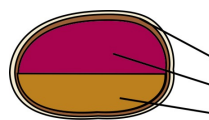
Stone-Pralinengiessform mit temperierter Konditoreimasse dekorativ aussprühen, mit temperierter Opus Blanc Sélection 35% Couverture ausstreichen. Stone-Pralinengiessform mit temperierter Grenada 65% Couverture ausgiessen, anziehen lassen. Ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wieder auf Raumtemperatur bringen.

Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Opus Lait 38%

- 500 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 250 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rustica Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Opus Lait Sélection 38% Couverture gut mischen.

Aufbau



- Couverturemantel
- Frambonosafüllung
- Haselnuss-Gianduja hell

Stone Himbeer

690 g Verzierung, Pralinenmantel Stone Himbeer

840 g Frambonosa, Füllung Himbeer

750 g Gianduja Cru, Rustica Piemontese 60%, Opus Lait 38%

Felchlin Promotionsmaterial

**Giessform Praliné Stone
10g, 21-er-Einzelform**

Fertigstellung

Frambonosa bei 28 - 30°C nur cremig aufschlagen und je 4 g in die Pralinenformen einfüllen. Je 3.5 g der Haselnussgianduja auf die Frambonosa-Füllung aufdressieren. Ca. 10 Minuten in Kühlschrank legen, wieder auf Raumtemperatur bringen. Boden mit temperierter dunkler Couverture verschliessen. Ca. 20 Minuten in Kühlschrank legen und ausformen.

Stone Himbeer

Osa-Promotion

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse. Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreim. Rot_carfinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
DC76	Frambonosa, Füllung Himbeer
VO61	Giessform Praliné Stone 10g, 21-er -Einzelform

Stone Himbeer

Osa-Promotion

Felchlin Promotionsmaterial

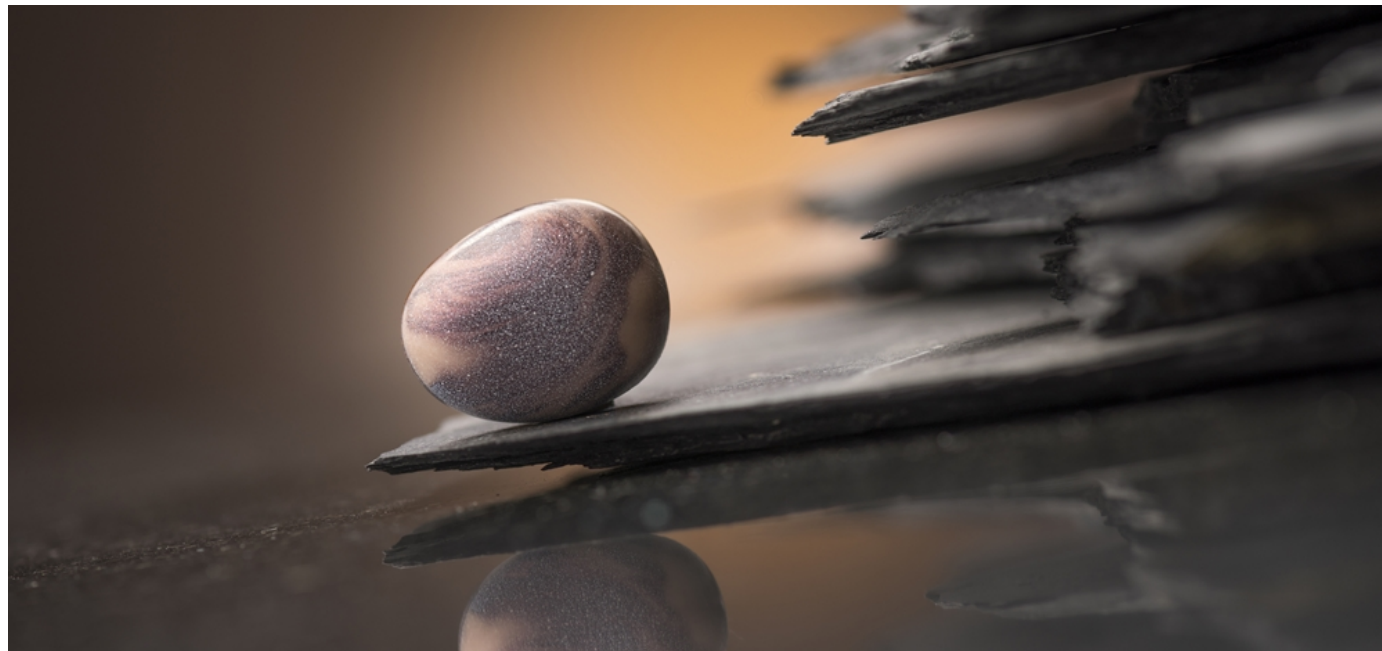


VO61 Giessform Praliné Stone 10g

für 21 Pralines
Format 275 x 135 x 24 mm
3-teilig mit Magneten

Stone Himbeer

Osa-Promotion



Rezeptnummer : PR10252

Beschreibung : Rustikale Haselnuss-Gianduja mit fruchtiger Himbeerfüllung und dunkler Grand Cru Couverture

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	591
Kilojoule (kJ)	2474
Fette	42.21 g
davon gesätt. Fette	21.24 g
Kohlenhydrate	46.17 g
davon Zucker	38.8 g
Eiweiss	4.67 g
Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Haselnüsse 13%**, Cacaobutter, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Vollmilchpulver**, Maltodextrin, **Milchzucker**, Himbeerfruchtpulver 2%, Sheabutter, Illipebutter, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoff (Allurarot AC)), **Emulgator (Sojalecithin)**, Rote Beete Konzentrat, Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Calciumcarbonat, Vanille, Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Gemüsesaft, Spirulina, Citronensäure

Stand

07.03.2022

Felchlin
SWITZERLAND