

Praline Mandel

Grand Cru



| REZEPTMENGE | 338 Stück / 2 Quadro Rahmen | REZEPTNUMMER | PR10004 |
|-------------|-----------------------------|--------------|---------|
|-------------|-----------------------------|--------------|---------|

Gianduja Milch Mandel Criolait 38% 2:1

Rustica

1200 g Rustica Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
600 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschorolade-Couverture, Rondo
temperiert

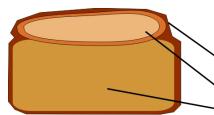
Couverture temperieren und alle Zutaten
gut mischen.

Caramelisierte Mandeln

30 g Wasser
120 g Zucker
360 g Mandeln weiss, ganz
12 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

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

Aufbau



Milch-Couverture
Caramelisierte Mandel
Mandel-Gianduja

Praline Mandel

**1800 g Gianduja Milch Mandel
Criolait 38% 2:1 Rustica**
540 g Caramelisierte Mandeln
**1200 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschorolade-Couverture, Rondo**
**50 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

**2 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**
2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
**2 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5
mm**
**1 Stück Folien Quadro Block à 100
Stück, 350 x 350 mm**

Fertigstellung

Je 900 g Gianduja in Quadro Rahmen 300 x 300 x 7.5 mm einfüllen, kristallisieren lassen. Auf dem Pralineschneideapparat 22.5 x 22.5 mm schneiden, eine caramelisierte Mandel auflegen. Mit Milch Couverture überziehen, mit dunkler Couverture filieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|---|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milchschorolade-Couverture, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel |
| VO07 | Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm |
| VO08 | Rahmen Quadro grün, 5 mm |
| VO09 | Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm |
| WB91 | Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Praline Mandel

Grand Cru

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

Praline Mandel

Grand Cru



Rezeptnummer : PR10004

Beschreibung : Mandel-Gianduja mit gerösteter Mandel, überzogen mit Maracaibo Criolait 38%

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit 42 Tage

Verkaufstage 28 Tage

Verkaufspreis

Verkaufseinheit 100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

| | |
|---------------------|---------|
| Kilokalorien (kcal) | 569 |
| Kilojoule (kJ) | 2383 |
| Fette | 39 g |
| davon gesätt. Fette | 14.67 g |
| Kohlenhydrate | 41.53 g |
| davon Zucker | 40.94 g |
| Eiweiss | 11.23 g |
| Salz | 0.15 g |

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 31%**, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver**, Wasser, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 29.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung