

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%, Milkschokolade-Couverture, Rondo temperiert

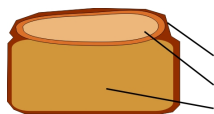
Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.

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 beigegeben. 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%, Milkschokolade-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%, Milkschokolade-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 :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	569
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2383
Verkaufspreis		Fette	39 g
Verkaufseinheit	100 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