

# Pave Madagaskar

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10033

## Füllung Chocolat dunkel Madagascar 64% mit Nussa Ferma

950 g Madagascar 64%-72h,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo  
300 g Nussa Ferma

Couverture temperieren und mit Nussa Ferma 30°C mischen, im Rührwerk mit 4 Kantrührbesen langsam rühren, bis Masse ca. 26°C erreicht.

## Aufbau



Pulver-Mantel  
Füllung

## Pave Madagaskar

**1250 g Füllung Chocolat dunkel  
Madagascar 64% mit Nussa  
Ferma**

## Felchlin Promotionsmaterial

**25 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver  
25 g Schokoladenpulver  
1 Stück Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm  
2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm  
1 Stück Folien Quadro Block à 100  
Stück, 350 x 350 mm  
1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5  
mm**

## Fertigstellung

In Quadro Rahmen von 300 x 300 x 12.5 mm giessen. Bei 15 - 20°C kristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. In Cacao-Schokoladepulver rollen.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

## FELCHLIN PRODUKTE

CS88 Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo  
HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver  
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

# Pave Madagaskar

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

# Pave Madagaskar

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10033

**Beschreibung :** Dunkle Pralinen mit zartem Schmelz

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	651
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2727
Verkaufspreis		Fette	55.43 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	39.04 g
		Kohlenhydrate	30.06 g
		davon Zucker	26.74 g
		Eiweiss	4.51 g
		Salz	0 g

## Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Palmkernöl, Palmöl, Cacaopulver, **Mandeln**, **Haselnüsse**, Vanilleextrakt, Vanille, Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 10.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung