

Pistachio Marzipan Bars

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 35 Stück à 30 g

REZEPTNUMMER CS15315

Marzipan mit Orangenschalen und Nüssen

650 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse
50 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
20 g Staubzucker
20 g Invertzucker
25 g Butter weich
10 g Kirsch 40%vol. bis 20g
100 g Orangeat 6x6mm gehackt
90 g Pistazien grün ganz
80 g Mandeln weiss, ganz ganz, leicht geröstet

Marzipan, Pistacia Vera, Invertzucker, Puderzucker, Butter und Kirsch zu einer weichen und homogenen Masse verrühren. Orangenschale, Pistazien und Mandeln vorsichtig unterheben.

Tipp

Kirsch kann bis zu 20 g erhöht oder durch die gleiche Menge Sorbit ersetzt werden.

Kandiessirup 72-73 Brix

825 g Wasser
2025 g Zucker

Wasser und Zucker 1 - 2 Minuten kochen bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Zuckersirup abgedeckt bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Pistachio Marzipan Bars

1045 g Marzipan mit Orangenschalen und Nüssen
2850 g Kandiessirup 72-73 Brix
200 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
300 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Fertigstellung

Die Marzipanmasse auf 22 mm ausrollen und mindestens 3 - 4 Stunden trocknen lassen. Auf 8 cm Länge und ca. 15 - 20 mm Höhe schneiden.

Varianten:

1. Die Schnittfläche des Pistazienmarzipans mit warmer Cacaobutter bestreichen und trocknen lassen. Die Seiten bis zu den Rändern der Flächen in Milch-Couverture tauchen.
2. Die Riegel in den Kandierbehälter legen und mit dem kalten Sirup übergießen. Ein Gitterrost und gelochte Silikonpapiere darauf legen und über Nacht stehen lassen. Aus dem Sirup nehmen und zum Abtropfen und Auskristallisieren auf einen Gitterrost legen. Unbehandelt lassen oder die Seiten wie oben in Milch-Couverture oder dunkler Couverture tauchen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
DF18 Pistacia Vera, Pistazien Paste
KK05 Luebeck, Marzipan, Rohmasse

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pistachio Marzipan Bars

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15315

Beschreibung : Riegel mit Pistazien, Marzipan und Nüssen, überzogen mit Maracaibo Criolait 38%

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	379
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1586
Verkaufspreis		Fette	14.43 g
Verkaufseinheit	1 Stück à 30 g	davon gesätt. Fette	5.38 g
		Kohlenhydrate	57.85 g
		davon Zucker	57.23 g
		Eiweiss	3.23 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Zucker, Wasser, **Mandeln 10%**, Cacaobutter, **Pistazien 3%**, Invertzuckersirup, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Weizenglucoosesirup**, **Butter**, Orangenschalen 1%, Invertzucker, Kirsch (Obstbrand), **Rahmpulver**, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Vanille

Stand 08.11.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung