

Amaretti Himbeer

Amaretti mit Himbeercrisp



REZEPTMENGE 200 Stück REZEPTNUMMER KF50022

Makronenmasse, Amaretti, Valencia F

610 g Valencia F 1:1, Backmasse
Mandel, Fest

250 g Staubzucker

140 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alle Zutaten zusammen glattarbeiten und auf 45°C erwärmen. 5 Minuten mit der Maschine glattrühren.

Für die Amaretti Masse kann Valencia fest oder California-Mandelmasse 1:1 verwendet werden.

Creme Mascarpone mit Himbeercrisp

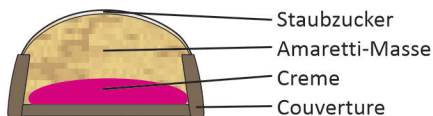
450 g Mascarpone Palmfrei,
Füllung mit
Mascarponearoma

50 g Sorbitol flüssig

50 g Crisp Himbeer/Framboise,
Fruchtgranulat

Mascarpone mit Sorbitol aufschlagen,
Fruchtcrisp unterziehen.

Aufbau



Amaretti Himbeer

**1000 g Makronenmasse, Amaretti,
Valencia F**

**600 g Creme Mascarpone mit
Himbeercrisp**

**800 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

100 g Staubzucker

Felchlin Promotionsmaterial

**4 Stück Schablone für Ballini, 63
Truffesbödli, Ø 28 mm**

Amaretti

Ca. 18 mm grosse Tropfen auf
Silpatmatten aufdressieren. Mit
Staubzucker abstauben und über Nacht
trocknen lassen oder 90 Minuten im Ofen
bei 50°C trocknen. Eindrücken, backen.

Backtemperatur: 210°C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Fertigstellung

Ballini-Schablonen auf Papier auflegen
und Couverture aufstreichen. Schablonen
entfernen. Osa-Füllung jeweils bei
22 - 24°C cremig schlagen, bis die
Konsistenz dressierfähig ist. Je Amaretti
3 g der Osa-Füllung halbkugelförmig
aufdressieren, Amaretti aufsetzen und
leicht andrücken. Amaretti bis zum Rand
in temperierte Couverture tunken.

Tipp:

Die Mascarpone-Füllung kann durch
eine andere Osa-Füllung ersetzt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

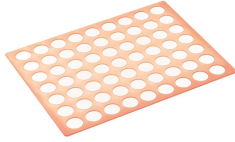
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF32	Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
HA14	Crisp Himbeer/Framboise, Fruchtgranulat
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
VM12	Schablone für Ballini, 63 Truffesbödli, Ø 28 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Amaretti Himbeer

Amaretti mit Himbeercrisp

Felchlin Promotionsmaterial



VM12 Schablone für Ballini

für 63 Trufflesbödeli
Format 330 x 250 / Ø 28 mm

Amaretti Himbeer

Amaretti mit Himbeercrisp



Rezeptnummer : KF50022

Beschreibung : Amaretti mit feinen Himbeerstückchen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	507
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2122
Verkaufspreis		Fette	30.18 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.03 g
		Kohlenhydrate	50.86 g
		davon Zucker	46.83 g
		Eiweiss	5.63 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Mandeln**, **Eiweiss**, Cacaobutter, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Magermilchpulver**, **Molkenpulver**, Illipebutter, Sheabutter, Wasser, Himbeerfruchtpulver, Fruchtzucker, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Himbeeraroma natürlich, Vanille

Stand 07.01.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung