

# Gianduja Intenso dunkel Croquantine

in Duetto Eiliform



REZEPTMENGE 1 Duetto Giessform à 21 Stück

REZEPTNUMMER CS15287

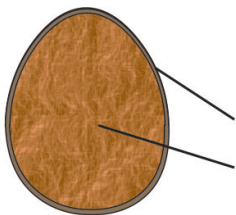
## Gianduja Haselnuss Mandel Intenso

240 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel

200 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

Gianduja und Praliné zusammen auf 28°C temperieren. Zusammen in der Maschine 1 Minute im ersten Gang mit einem Pedal rühren. Abfüllen.

## Aufbau



Couverture  
Gianduja

## Gianduja Intenso dunkel Croquantine

170 g Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

440 g Gianduja Haselnuss Mandel Intenso

## Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Giessform Duetto

4 Stück Verpackung Duetto

## Pralinemantel

Felchlin Duetto Giessformen 1 x mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten.

## Fertigstellung

Beide Halbformen mit Gianduja füllen und zustreichen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. 1 kleiner Tupfen Gianduja auf 1 Halbform aufdressieren. Formen zusammensetzen und nochmals im Kühlschrank kristallisieren lassen. Ausformen.

## FELCHLIN PRODUKTE

CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
CU30	Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Gianduja Intenso dunkel Croquantine

in Duetto Eiliform

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform  
Format 275 x 135 x 48 mm



---

### WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.  
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

# Gianduja Intenso dunkel Croquantine

in Duetto Eiliform



**Rezeptnummer :** CS15287

**Beschreibung :** Cremiges Gianduja-Eili mit Waffelflocken-Crunch, zuckerreduziert

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	577
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2414
Verkaufspreis		Fette	41.49 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	17.36 g
		Kohlenhydrate	40.04 g
		davon Zucker	33.22 g
		Eiweiss	9.62 g
		Salz	0.11 g

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Haselnüsse 15%**, **Mandeln 10%**, **Vollmilchpulver**, Cacaobutter, **Weizenmehl**, Kokosöl, Rapsöl, Illipebutter, Sheabutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Wasser, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika, Vanille

Stand 18.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung