

Vegan Haselnuss Gianduja mit Pecan Marzipan

Schnittpraline



REZEPTMENGE	400 Stück	REZEPTNUMMER	PR80014
--------------------	-----------	---------------------	---------

Pecannussmarzipan mit Kirsch 40%vol.

- 150 g Caramelisierte Pecannüsse
- 450 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse
- 20 g Sorbitol flüssig
- 20 g Kirsch 40%vol.
- 25 g Staubzucker

Pekannüsse abkühlen lassen und zu einer groben Masse mahlen. Den Zucker zum Marzipan geben und unter die fein gemahlene caramellierte Pecannüsse mischen.

Caramelisierte Pecannüsse

- 300 g Wasser
- 600 g Zucker
- 90 g Invertzucker
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 400 g Pecannüsse

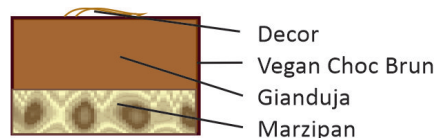
Alles aufkochen lassen und abseihen. 200 g des oben genannten Sirups auf ca. 103°C kochen. 400 g Pecannüsse hinzufügen und unter ständigem Rühren auf ca. 108°C kochen. Abseihen und auf einem Silpatblech verteilen. Bei 160°C ca. 22 - 24 Minuten lang backen.

Gianduja Haselnuss Vegan

- 533 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 267 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Praline Paste mit der temperierten Vegan Choc Brun 1 Minute mischen.

Aufbau



Vegan Haselnuss Gianduja mit Pecan Marzipan

- 665 g Pecannussmarzipan mit Kirsch 40%vol.
- 800 g Gianduja Haselnuss Vegan
- 600 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Felchlin Promotionsmaterial

- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
- 1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- 1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

Marzipan

Auf 5 mm ausrollen und in einen 300 x 300 grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe einlegen.

Fertigstellung

Einen weiteren 7.5 mm Quadro-Rahmen auflegen. Gianduja auf 26 - 28°C erwärmen und auf den Marzipan giessen und glattstreichen. Über Nacht kristallisieren lassen. Mit temperierter Vegan Choc oder Couverture couvrir und anziehen lassen. Mit der Harfe 15 x 15 mm schneiden und mit temperierter Vegan Choc oder Couverture überziehen und dekorieren.

Stangen mit einer Länge von 7.5 cm schneiden.

Nach Belieben verzieren und bei 15 - 16°C lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
KK05	Luebeck, Marzipan, Rohmasse
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

Vegan Haselnuss Gianduja mit Pecan Marzipan

Schnittpraline

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Vegan Haselnuss Gianduja mit Pecan Marzipan

Schnittpraline

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

Vegan Haselnuss Gianduja mit Pecan Marzipan

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR80014

Beschreibung : Veganes cremiges Schnittpraline mit Pecanmarzipan

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	545
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2281
Verkaufspreis		Fette	35.44 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	12.53 g
		Kohlenhydrate	47.81 g
		davon Zucker	41.23 g
		Eiweiss	5.72 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Mandeln**, Rohrohrzucker, **Haselnüsse 12%**, Reissiruppulver, Cacaokerne, Wasser, **Pekannuss 2%**, Invertzuckersirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Kirsch (Obstbrand), Invertzucker, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 01.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung