

# Kokos und Ananas

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 400 Stück

REZEPTNUMMER PR10184

### Ananasgelee

- 200 g Ananasmark ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Zucker
- 4 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46
- 5 g Zitronensäure 1:1

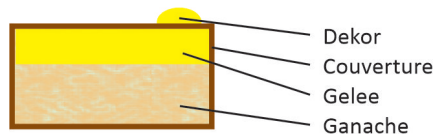
Erste Zuckermenge mit dem Pektin mischen. Püree auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker-Pektinmischung dazugeben. Unter ständigem Rühren während 1 Minute weiterkochen. Zweite Zuckermenge und Glukose dazugeben und auf 104°C aufkochen. Zitronensäure dazugeben.

### Ganache weiss Opus Blanc 35% mit Kokosraspel

- 25 g Invertzucker
- 25 g Sorbitol flüssig
- 340 g Kokosnusspüree
- 530 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 50 g Kokosraspel leicht geröstet

Invertzucker, Sorbitol und Püree mischen und aufkochen. Nach und nach über die Rondos und Cacaobutter geben. Ganache sollte nicht wärmer als 36°C sein. Mit einem Stabmixer homogenisieren. Leicht gerösteten Kokosraspel beigegeben.

### Aufbau



### Kokos und Ananas

- 805 g Ananasgelee
- 1010 g Ganache weiss Opus Blanc 35% mit Kokosraspel
- 1200 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

### Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- 1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
- 1 Stück Backflon-Folie, 365 x 365 mm
- 1 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

### Gelee

Sofort auf Backflon-Folie in einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

### Fertigstellung

Einen weiteren 7.5 mm Quadro-Rahmen auflegen, Ganache auf den Gelee giessen und glattstreichen. Mindestens 24 Stunden idealerweise 48 Stunden bei 14 - 18°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 15 x 15 mm schneiden und mit temperierter Couverture überziehen, dekorieren. Bei 15 - 16°C aufbewahren.

### FELCHLIN PRODUKTE

- |      |   |
|------|---|
| CO22 | Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo     |
| CO35 | Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt  |
| VO07 | Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm  |
| VO08 | Rahmen Quadro grün, 5 mm  |
| VO09 | Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm  |
| VO30 | Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm   |
| WR58 | Backflon-Folie, 365 x 365 mm  |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Kokos und Ananas

## 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

# Kokos und Ananas

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10184

**Beschreibung :** Tropische Aromen vereint in dieser Praline aus unseren Couverturen Opus Lait und Blanc Sélection, intensivem Ananasgelee und Kokosnuss-Ganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	465
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1944
Verkaufspreis		Fette	29.18 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	19.19 g
		Kohlenhydrate	44.38 g
		davon Zucker	42.94 g
		Eiweiss	4.6 g
		Salz	0.12 g

### **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Ananas 12%, Kokosnuss 12%, Cacaokerne, Invertzucker, Glucosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

Stand 24.11.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung