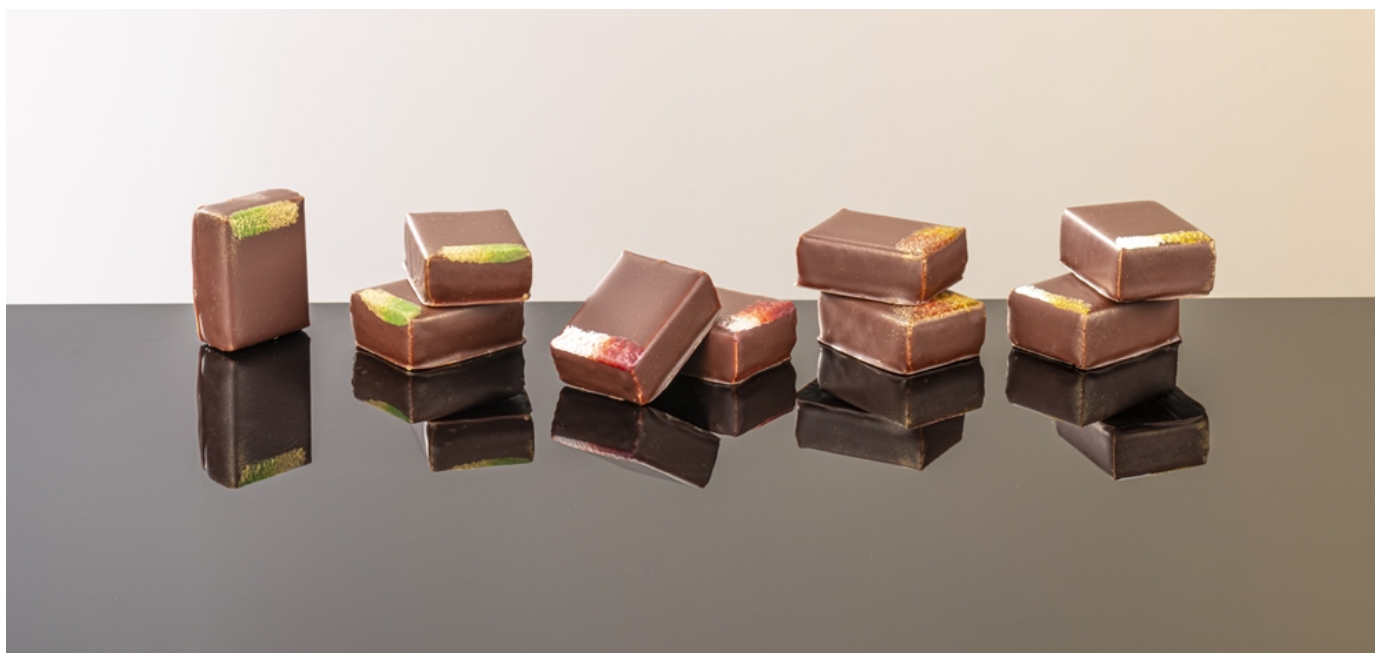


Gianduja - Osa Schnittpralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 260 Pralinen je Sorte

REZEPTNUMMER PR30093

Gianduja dunkel Haselnuss Mandel Intenso

- 450 g Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 450 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
- 200 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Gianduja D Intenso und Croquantine, separat auf maximal 28°C schmelzen, gut miteinander vermengen. Die temperierte dunkle Couverture untermischen.

Gianduja Mandel Intenso mit Caramelosa und Nibs

- 500 g Gianduja M Intenso Amande, Gianduja Mandel, Tafel
- 500 g Caramelosa, Füllung Caramel, gelöscht
- 100 g Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet

Gianduja M Intenso und Caramelosa-Füllung separat auf maximal 28°C schmelzen, gut miteinander verrühren. Die Cacao Nibs hinzugeben.

Gianduja Mandel mit VeryBerryosa

- 850 g Gianduja W, Gianduja Mandel, Tafel, gelöscht
- 250 g VeryBerryosa, Füllung Beeren

Gianduja W Intenso und die VeryBerryosa-Füllung separat auf maximal 28°C schmelzen, gut miteinander vermischen.

Gianduja dunkel Haselnuss Intenso mit Lemonosa

- 800 g Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 150 g Lemonosa, Füllung Zitrone
- 150 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Gianduja D Intenso und die Lemonosa-Füllung separat auf maximal 28°C schmelzen, gut miteinander vermischen. Die temperierte Couverture untermischen.

Gianduja - Osa Schnittpralinen

- 1100 g Gianduja dunkel Haselnuss Mandel Intenso**
- 1100 g Gianduja Mandel Intenso mit Caramelosa und Nibs**
- 1100 g Gianduja Mandel mit VeryBerryosa**
- 1100 g Gianduja dunkel Haselnuss Intenso mit Lemonosa**
- 2400 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

- 4 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm**
- 8 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**
- 1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm**

Fertigstellung

Gianduja-Masse jeweils in einen 300 x 300 grossen Quadro-Rahmen von 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvrir und mit der Harfe 22.5 x 15 mm schneiden und mit temperierter Couverture überziehen, dekorieren.

Gianduja - Osa Schnittpralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CP74	Gianduja M Intenso Amande, Gianduja Mandel, Tafel
CP83	Gianduja D Intenso Noisette, Gianduja Haselnuss, Tafel
CR19	Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
DK25	Lemonosa, Füllung Zitrone
DK28	Caramelosa, Füllung Caramel, gelöscht
DK35	VeryBerryosa, Füllung Beeren
FE56	Gianduja W, Gianduja Mandel, Tafel, gelöscht
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Gianduja - Osa Schnittpralinen

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

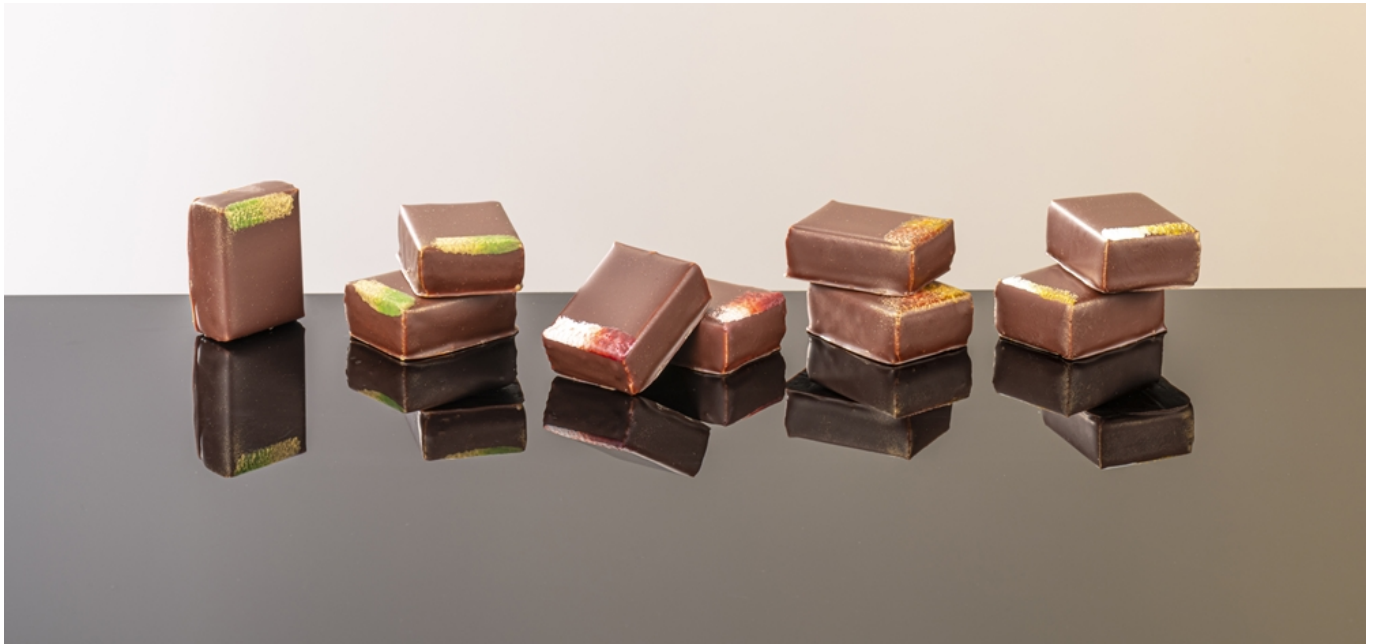
VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Gianduja - Osa Schnittpralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR30093

Beschreibung : Gianduja Intenso Haselnuss und Mandel, kombiniert mit unserer Praline Croquantine, Caramelosa, VeryBerryosa und Lemonosa

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	579
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2424
Verkaufspreis		Fette	41.58 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.3 g
		Kohlenhydrate	40.55 g
		davon Zucker	35.93 g
		Eiweiss	7.8 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Gianduja M Intenso Amande, Gianduja Mandel, Tafel (**Mandeln, Vollmilchpulver**, Zucker, Cacaobutter, Cacaokerne, **Emulgator (Sojalecithin)**), **Haselnüsse, Mandeln, Vollmilchpulver**, VeryBerryosa, Füllung Beeren (Zucker, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Reisstärke, Erdbeerfruchtpulver, Sheabutter, Illipebutter, Himbeerfruchtpulver, Heidelbeerfruchtpulver, Zitronenfruchtpulver, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma natürlich), Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl, Molkenpulver, Magermilchpulver**, Butterfett, Sheabutter, Illipebutter, Maltodextrin, **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Rapsöl, Zitronenpulver, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, Zitronenfruchtpulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Farbstoffe (Kurkumaextrakt), Caramelaroma natürlich, Emulgator, Aroma, Speisesalz, Zitronenöl, Aroma natürlich, Emulgator (Rapsöllecithin), Vanille, **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand

12.11.2024

Felchlin
SWITZERLAND

Gianduja - Osa Schnittpralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung