

# Tube Piemonteser Honig Ganache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



<b>REZEPTMENGE</b>	7	Tubo Giessformen à 7 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	CS15105
--------------------	---	----------------------------	---------------------	---------

## Sabléteig Breton schneidfähig

- 1000 g Butter
- 560 g Rohrohrzucker fein
- 400 g Eigelb frisch
- 1360 g Weissmehl Typ 400
- 48 g Backpulver
- 8 g Fleur de Sel

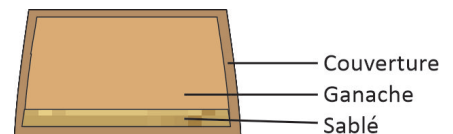
Butter und Zucker cremig aufschlagen, Eigelb langsam dazugeben. Mehl absieben und mit dem Backpulver und Fleur de Sel mischen, einmelieren und kurz zum zarten Teig kneten, kalt stellen.

## Ganache dunkel Maracaibo 65% mit caramelisierten Haselnüssen

- 170 g Zucker
- 30 g Glukosesirup, Liquiss
- 100 g Honig
- 320 g Rahm 35%
- 30 g Zucker
- 3 g Fleur de Sel
- 3 g Pektin Gelbband
- 240 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 150 g Haselnusskerne, geschält, gehackt, geröstet Piemonteser

Erste Zuckermenge trocken auf 192°C caramolisieren. Glukosesirup und Honig zusammen mischen und zum Caramel geben. Den Caramolisierungs-Vorgang damit stoppen. Rahm auf 50°C erhitzen. Zweite Zuckermenge, Fleur de Sel und Pektin zusammen mischen und zum Rahm einrühren. Nach und nach auf den Caramel giessen und homogen mischen. Mit Hilfe eines Spatels nach und nach die Flüssigkeit von der Mitte aus auf die Couverture giessen und die Ganache zur glatten Emulsion rühren bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Piemonteser Haselnüsse unter die Ganache heben.

## Aufbau



## Tubo Piemonteser Honig Ganache

**525 g Rio Huimbi 42%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo**

**350 g Sabléteig Breton  
schneidfähig**

**1040 g Ganache dunkel Maracaibo  
65% mit caramelisierten  
Haselnüssen**

## Felchlin Promotionsmaterial

**10 Stück Giessform Tubo à 25g,  
Spezialitäten-Form,  
ausverkauft / als Leihform  
erhältlich**

## Mantel

Tubo Praline Formen mit temperierter Couverture ausgiessen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

## Sablé Breton Chocolat

Teig auf 3.5 mm ausrollen, backen. Backtemperatur: 160°C Umluftofen  
Backzeit: ca. 15 Minuten  
Nach dem Backen direkt noch heiss auf 80 x 7.5 mm schneiden, erkalten lassen.  
Als Alternative kalten Teig vor dem

# Tubo Piemonteser Honig Ganache

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Backen mit der Harfe zuschneiden,  
auseinanderlegen und backen.

### Fertigstellung

15 g Ganache pro Tubo mit Hilfe eines  
Dressierbeutels eindressieren, direkt mit  
Sable belegen, andrücken und 24 Stunden  
bei ca. 12 - 16°C kristallisieren lassen. Mit  
Couverture zustreichen, kurz in den  
Kühlschrank legen und ausformen.

#### FELCHLIN PRODUKTE

CR40	Rio Huimbi 42%, Milkschokolade- Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
VO28	Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Tubo Piemonteser Honig Ganache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15105

**Beschreibung :** Schokolade-Spezialität mit feinem Piemonteser Haselnuss-Honig-Caramel, mit knuspriger Einlage

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	487
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2038
Verkaufspreis		Fette	32.08 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.52 g
		Kohlenhydrate	43.41 g
		davon Zucker	36.3 g
		Eiweiss	5.27 g
		Salz	0.38 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, Cacaobutter, **Haselnüsse 8%**, **Weizenmehl**, **Butter**, Honig 5%, Rohrzucker, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Eigelb**, Glucosesirup, **Rahmpulver**, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Fleur de sel (Meersalz), Geliermittel (Pektin), Vanille

Stand 17.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung