

Tartufi Haselnuss hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



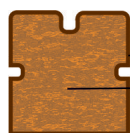
REZEPTMENGE 6 Silikonformen à 35 Stück REZEPTNUMMER PR10564

Tartufi Criolait 38% Haselnuss

1000 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss
1200 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Pralinémasse und temperierte Couverture
1 Minute im Rührkessel auf Stufe 1
rühren.

Aufbau



Cacao-Schokoladenpulver
Tartufi

Tartufi Haselnuss hell

**2200 g Tartufi Criolait 38%
Haselnuss**

**150 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver**

75 g Schokoladenpulver

Felchlin Promotionsmaterial

6 Stück Silikonform Tartufi, 35 Stück

Fertigstellung

Tartufimasse in Silikonformen abfüllen
und gut klopfen oder auf den Rütteltisch
geben. Glattstreichen und ca. 20 Minuten
in den Kühlschrank stellen, über Nacht bei
12 - 16°C kristallisieren lassen. Vor dem
Ausformen ca. 20 Minuten in den
Kühlschrank stellen. In Cacaopulver-
Schokoladenpulver 2:1 drehen.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit
lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO00	Silikonform Tartufi, 35 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tartufi Haselnuss hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stück

Format 300 X 175 X 15 mm

Tartufi Haselnuss hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10564

Beschreibung : Helles Haselnuss Tartufi mit zartem Schmelz

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	567
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2373
Verkaufspreis		Fette	38.19 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.12 g
		Kohlenhydrate	44.65 g
		davon Zucker	40.23 g
		Eiweiss	8.39 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 25%**, Cacaobutter, Cacaopulver, Cacaokerne, **Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver, Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 12.08.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung