

# Tartufi Haselnuss dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 6 Silikonformen à 35 Stück REZEPTNUMMER PR10563

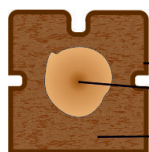
## Tartufi Maracaibo 65% Haselnuss

1000 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Pralinémasse Haselnuss

1100 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo

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

## Aufbau



Cacaopulver  
Haselnuss  
Tartufi

## Tartufi Haselnuss dunkel

**2100 g Tartufi Maracaibo 65%  
Haselnuss**

**250 g Haselnüsse ganz, geröstet ,  
Piemonteser**

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

## Felchlin Promotionsmaterial

**6 Stück Silikonform Tartufi, 35 Stück**

## Fertigstellung

Tartufimasse in Silikonformen abfüllen, je  
eine Haselnuss eindrücken, 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  
drehen.

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

## FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina 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 dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



---

**VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stück**

Format 300 X 175 X 15 mm

# Tartufi Haselnuss dunkel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10563

**Beschreibung :** Dunkles Haselnuss Tartufi mit zartem Schmelz

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	581
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2430
Verkaufspreis		Fette	43.32 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.57 g
		Kohlenhydrate	34.55 g
		davon Zucker	28.59 g
		Eiweiss	8.37 g
		Salz	0.01 g

## **Zusammensetzung :**

**Haselnüsse 33%**, Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Cacaopulver, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 12.08.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung