

# Weihnachtstruffles Mandarinen-Honig

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	315 Stück	REZEPTNUMMER	TR10007
-------------	-----------	--------------	---------

## Caramel mit Haselnuss Pralinemasse und Mandarinen

320 g Zucker  
40 g Glukosesirup, Liquiss  
120 g Rahm 35%  
2 g Fleur de Sel  
4 g Vanillestange Bourbon  
(1 Stange = 4g)  
340 g Mandarinenmark ohne  
Zuckerzusatz, Boiron  
320 g Honig  
260 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Pralinemasse Haselnuss  
80 g Butter

Zucker und Glukose hell caramelisieren,  
mit dem heißen Rahm, Fleur de Sel und  
Vanille ablöschen und aufkochen.  
Mandarinenmark und Honig dazugeben,  
ca. 1 Minute weiterkochen lassen.  
Pralinemasse beigeben, Butter  
dazugeben, homogenisieren.

## Weihnachtstruffles Mandarinen-Honig

472.5 g Truffles Hohlkugeln Mini  
Criolait 38% 21mm (315  
Stück)  
1480 g Caramel mit Haselnuss  
Pralinemasse und  
Mandarinen  
800 g Grenada 38%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo  
400 g Croquantine,  
Dauerbackware,  
Waffelflocken

## Fertigstellung

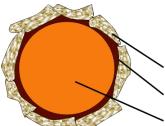
Truffles-Hohlkugeln bereit stellen.  
4 g Caramels bei 32°C je Mini Hohlkugel  
abfüllen, über Nacht kristallisieren lassen.  
Mit temperierter Couverture  
verschliessen. Truffles dünn in  
temperierter Couverture rollen und im  
goldfarbenen Croquantine drehen.

## FELCHLIN PRODUKTE

CR29	Grenada 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinemassee Haselnuss
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

## Aufbau



Croquantine  
Mini-Hohlkugel Grenada 38%  
Fruchtcarameel

**Felchlin**  
SWITZERLAND

# Weihnachtstruffes Mandarinen-Honig

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** TR10007

**Beschreibung :** Truffes mit fruchtigem Mandarinen-Haselnuss-Caramel und knusper Croquantine-Mantel

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	458
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1917
Verkaufspreis		Fette	24.64 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.31 g
		Kohlenhydrate	53.55 g
		davon Zucker	46.44 g
		Eiweiss	4.77 g
		Salz	0.24 g

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Mandarine, Honig 10%, **Weizenmehl**, **Haselnüsse**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahm**, **Butter**, **Rahmpulver**, Glucosesirup, Kokosöl, Rapsöl, Wasser, Vanille, Butterfett, Fleur de sel (Meersalz), Aroma, Speisesalz, **Emulgator (Soyalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

**Stand** 14.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung