

Vegan Coconut Curry

in Duetto Form



REZEPTMENGE	10	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR80015
-------------	----	--------------------------	--------------	---------

Gianduja Haselnuss Vegan mit Kokos

700 g Gianduja Haselnuss Vegan
70 g Caramelisierte
Kokosnusssraspel

Kokosraspeln mit der temperierten
Gianduja verrühren.

Gianduja Haselnuss Vegan

467 g Praline Paste 1:1,
Pralinémasse Haselnuss
233 g Vegan Choc Brun 44% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis,
Tafel

Praline Paste mit der temperierten Vegan
Choc Brun 1 Minute mischen.

Caramelisierte Kokosnusssraspel

200 g Kokosraspel
75 g Zuckersirup 1:1
20 g Zucker

Kokosraspel mit dem Sirup mischen und
Zucker begeben. Bei 140°C ca. 10 - 15
Minuten abrösten, bis die Kokosraspel
goldbraun wird. Vor Gebrauch abkühlen
lassen.

Zuckersirup 1:1

500 g Wasser
500 g Zucker

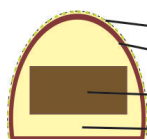
Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Ganache weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Kokos und Curry

350 g Kokosnusspüree
10 g Limettensaft frisch
1.5 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)
0.5 g Meersalz
2 g Curry Puder gelb mild
25 g Glukosesirup, Liquiss
25 g Sorbitol flüssig
550 g Vegan Choc Blanc 38% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis,
Tafel
40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
25 g Kokosfett
10 g Rum 40%vol.

Limettenschale und Saft, Zucker, Salz und
Currypulver zum Kokosnusspüree geben.
Alles zum Kochen bringen. Nach und nach
portionsweise zur Vegan Choc geben.
Kokosnussöl und Rum hinzufügen. Wenn
die Ganache eine Temperatur von 31 -
33°C hat, mit einem Stabmixer
emulgieren.

Aufbau



Konditoreifarbe
Vegan Choc Brun
Gianduja
Ganache

Vegan Coconut Curry

770 g Gianduja Haselnuss Vegan
mit Kokos

1039 g Ganache weiss Vegan Choc
Blanc 38% mit Kokos und
Curry

700 g Gianduja Haselnuss Vegan

850 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo oder

850 g Vegan Choc Brun 44% Bio /
Organic, Cacaoerzeugnis,
Tafel

Felchlin Promotionsmaterial

10 Stück Giessform Duetto

10 g Konditoreimasse
Schwarz_black onyx,
Cacaobutter mit Farbstoff

10 g Konditoreimasse
Gelb_gilded yellow,
Cacaobutter mit Farbstoff

10 g Konditoreimasse
Rot_cardinal red,
Cacaobutter mit Farbstoff

1 Stück Folien Quadro Block à 100
Stück, 350 x 350 mm

1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm

1 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5
mm

Vegan Coconut Curry

in Duetto Form

Pralinenmantel

Duetto-Formen leicht mit schwarzer, gelber und oranger Konditoreimasse besprühen, bei Raumtemperatur fest werden lassen. Die Formen mit Couverture oder Vegan Choc Brun ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Gianduja

In einen 300 x 300 mm Rahmen mit einer Tiefe von 7.5 mm streichen. 4 Stunden bei 15°C kristallisieren lassen und dann mit der Harfe in 15 x 15 mm grosse Würfel schneiden.

Fertigstellung

1.5 g Ganache in die ausgegossenen Formen füllen. Einen Würfel der Gianduja hineindrücken. Weitere 3.5 g der Ganache einfüllen. Mindestens 12 Stunden bei 15 - 18°C kristallisieren lassen, bevor die Formen mit temperierter Vegan Choc oder Couverture verschlossen werden. 15 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, vorsichtig aus den Formen nehmen.

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

FELCHLIN PRODUKTE

CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
VO72	Giessform Duetto
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Vegan Coconut Curry

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



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

Vegan Coconut Curry

in Duetto Form



Rezeptnummer : PR80015

Beschreibung : Vegane Praline mit Kokosnuss-Curry-Ganache und Giandujakern

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	2541
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	10631
Verkaufspreis		Fette	40.42 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.44 g
		Kohlenhydrate	44.12 g
		davon Zucker	35.92 g
		Eiweiss	4.08 g
		Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Cacaobutter, Zucker, Rohrzucker, Cacaokerne, **Haselnüsse**, Kokosnuss 9%, Reissiruppulver, **Mandeln**, Invertzucker, Glucosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Kokosöl, Limetten, Rum (Zuckerrohrbrand), Wasser, Curry, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Limettenzeste, Vanilleextrakt, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Farbstoff (Allurarot AC), Fleur de sel (Meersalz), Meersalz, Vanille

Stand 01.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung