

Tartufi Intenso Haselnuss hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	4	Silikonformen à 35 Stück	REZEPTNUMMER	PR10567
-------------	---	--------------------------	--------------	---------

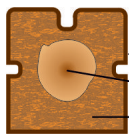
Tartufi Criolait 38% Haselnuss Intenso

1000 g Gianduja M Intenso
Haselnut, Gianduja
Haselnuss, Tafel

380 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Gianduja auf 30°C erwärmen und
temperierte Couverture dazugeben. 1
Minute im Rührkessel auf Stufe 1 rühren.

Aufbau



Cacao-Schokoladenpulver
Haselnuss
Tartufi

Tartufi Intenso Haselnuss hell

**1340 g Tartufi Criolait 38%
Haselnuss Intenso**

**120 g Haselnüsse ganz, geröstet ,
Piemonteser**

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

75 g Schokoladenpulver

Felchlin Promotionsmaterial

4 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-
Schokoladenpulver 2:1 drehen.

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

FELCHLIN PRODUKTE

CP77	Gianduja M Intenso Haselnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO00	Silikonform Tartufi, 35 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tartufi Intenso Haselnuss hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stück

Format 300 X 175 X 15 mm

Tartufi Intenso Haselnuss hell

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10567

Beschreibung : Helles Intenso Haselnuss Tartufi mit zartem Schmelz

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	570
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2385
Verkaufspreis		Fette	41.19 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.9 g
		Kohlenhydrate	34.97 g
		davon Zucker	31.81 g
		Eiweiss	11.6 g
		Salz	0.19 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse 28%, Zucker, Vollmilchpulver, Cacaobutter, Cacaopulver, Cacaokerne, Magermilchpulver, Rahmpulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt, Emulgator (Sojalecithin), Vanille

Stand 12.08.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung