

Tartufi Pistazien-Mandeln

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	4	Silikonformen à 35 Stück	REZEPTNUMMER	PR10571
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

Tartufi Edelweiss 36% Pistazien

900 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
100 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
640 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo

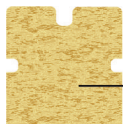
Pralinémasse, Pistazienpaste und
temperierte Couverture 1 Minute im
Rührkessel auf Stufe 1 rühren.

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.

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

Aufbau



Tartufi

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
VO00	Silikonform Tartufi, 35 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tartufi Pistazien-Mandeln

**1640 g Tartufi Edelweiss 36%
Pistazien**

Felchlin Promotionsmaterial

4 Stück Silikonform Tartufi, 35 Stück

Tartufi Pistazien-Mandeln

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stück

Format 300 X 175 X 15 mm

Tartufi Pistazien-Mandeln

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10571

Beschreibung : Weisses Pistazien-Mandel Tartufi mit zartem Schmelz

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	594
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2487
Verkaufspreis		Fette	41.83 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.97 g
		Kohlenhydrate	40.08 g
		davon Zucker	39.85 g
		Eiweiss	11.61 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 33%**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Pistazien 5%**, **Magermilchpulver**, Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 12.08.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung