

Duetto Schelle

in Duetto Form



REZEPTMENGE	7	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	CS15509
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

Ganache dunkel Grenada 65% mit Cacaofruchtsaft

- 300 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- 115 g Glukosesirup 44/45
- 85 g Sorbitol flüssig
- 65 g Butter
- 435 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

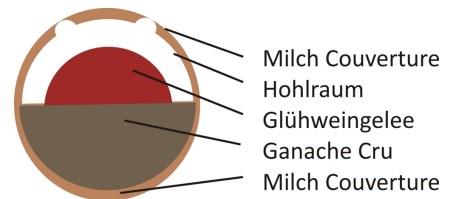
Cacaofruchtsaft mit Zuckerarten und der Butter zum Kochen bringen, auf 30°C temperieren. Flüssigkeiten mit der temperierten Couverture, mit Hilfe eines Stabmixers zu einer homogenen Ganache mixen.

Glühweingelee mit Vanille

- 500 g Rotwein
- 15 g Orangenrapée (1 Orange = 5g)
- 8 g Zimtstange Ceylon (1 Stück = 8g)
- 1.5 g Kardamomen
- 1 g Koriandersamen
- 1.5 g Sternanis
- 0.5 g Nelken
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 0.5 g Wacholderbeeren
- 15 g Mandelstäbli
- 300 g Zucker
- 6 g Pektin NH
- 250 g Glukosesirup 44/45

Gewürze kurz heiss und trocken anrösten, danach Rotwein mit Gewürzen zum Kochen bringen. Luftdicht mit Folie abdecken, 1 Stunde ziehen lassen, absieben, auf 450 g auswiegen, evtl. mit Rotwein angleichen. Rotwein auf 80°C erwärmen, Pektin und Zucker mischen, unterrühren, 1 Min. kochen. Glukosesirup begeben und auf 102°C kochen, erkalten lassen und glatt rühren, ergibt 1000 g Gelee.

Aufbau



Duetto Schelle

- 1000 g Ganache dunkel Grenada 65% mit Cacaofruchtsaft**
- 1000 g Glühweingelee mit Vanille**
- 200 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo**
- 1050 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**
- 0.5 g Candurin Gold**

Felchlin Promotionsmaterial

- 14 Stück Giessform Duetto**
- 25 Stück Verpackung Duetto**
- 20 g Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff**

Pralinenmantel

Zwei Halbkugel Duetto mit Milchcouverture ausgießen. Halbkugel 2.5 cm Ø mit roter Konditoreimasse aussprühen und mit Edelweiss 36% ausgießen. Bei Raumtemperatur kristallisieren lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Duetto Schelle

in Duetto Form

Fertigstellung

6.5 g Ganache in eine Halbkugelform Duetto füllen und 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Dann bei 16°C, 1 Tag kristallisieren lassen und anschliessend mit Milchcouverture schliessen. 2.5 g Glühweingelee je Halbkugel 2.5 cm Ø abfüllen, bei 16°C, 1 Tag anziehen lassen und anschliessend mit Edelweiss 36% schliessen.

Folgendermassen zusammen setzen

Glühweingelee-Halbkugel auf Cacaofruchtsaftganache-Halbkugel auflegen, Milch-Couverture-Halbkugel hohl mit heissem Messer und Metall-Cornet wie ein Glöckchen zeichnen. Mit Goldpulver bepinseln und anschmelzen, oben aufsetzen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CR29	Grenada 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Duetto Schelle

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Duetto Schelle

in Duetto Form



Rezeptnummer : CS15509

Beschreibung : Spezialität mit dunkler Cacaofruchtsaft-Ganache und Glühwein-Gelée

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	5535
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	23160
Verkaufspreis		Fette	23.04 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.8 g
		Kohlenhydrate	44.58 g
		davon Zucker	38.81 g
		Eiweiss	3.92 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Zucker, Rotwein 14%, Cacaobutter, Cacaokerne, Glucosesirup (Weizenglukose), Cacaofruchtsaft, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Butter**, **Rahmpulver**, Orangenschalen geraspelt, **Mandeln**, Zimt, Geliermittel (Pektin), Vanille, Farbstoff (Allurarot AC), Kardamom, Sternanis, Koriander, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoffe (Titandioxid, Eisenoxid), Gewürznelke, Wacholder, Vanilleextrakt

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung