

Grüntee Pave

mit Dominicana Blanc 36% Bio



REZEPTMENGE	400 Stück	REZEPTNUMMER	PR10898
-------------	-----------	--------------	---------

Gianduja weiss Mandel Dominicana 36% 2:1

400 g Fina Noble Valencia 60%,
Pralinémasse Mandel
200 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Weisse Schokolade-
Couverture, Rondo

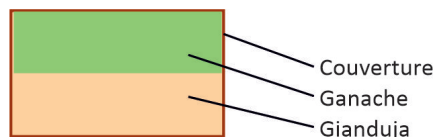
Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Jade- und Matcha-Tee, Whisky 40% vol.

180 g Wasser
6 g Jade Oolong-Tee
12 g Matcha-Tee Pulver
100 g Invertzucker
50 g Glukosesirup, Liquiss
25 g Butter
601 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Weisse Schokolade-
Couverture, Rondo
75 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
65 g Whisky 40%vol. japanisch

Wasser auf 60°C erhitzen und Oolong-Tee 3 - 4 Minuten lang ziehen lassen.
Absieben und 150 g des flüssigen Aufgusses abwiegen. Matcha-Teepulver, Invertzucker, Glukose und Butter in den Tee geben. Auf 65 - 70°C erhitzen und nach und nach über die Couverture/Cacaobutter geben. Den Whisky portionenweise begeben. Ganache auf 32 - 34°C abkühlen und mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Grüntee Pave

**600 g Gianduja weiss Mandel
Dominicana 36% 2:1**

**1115 g Ganache weiss Dominicana
Blanc 36% mit Jade- und
Matcha-Tee, Whisky 40%
vol.**

**900 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

**2 Stück Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm**

**1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**

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

Fertigstellung

Gianduja in einen Quadro Rahmen von 300 x 300 mm und 5 mm Höhe giessen. Einen weiteren 5 mm Quadro Rahmen auflegen. Ganache darüber giessen und waagrecht ausstreichen. Bei 15 - 20°C auskristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 15 x 15 mm schneiden. Mit Couverture überziehen und dekorieren.

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

FELCHLIN PRODUKTE

CO27	Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Grüntee Pave

mit Dominicana Blanc 36% Bio

Felchlin Promotionsmaterial



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

Grüntee Pave

mit Dominicana Blanc 36% Bio



Rezeptnummer : PR10898

Beschreibung : Grüntee ganache nach Japanischer Art auf feiner Mandelgianduja

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	532
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2225
Verkaufspreis		Fette	37.73 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.26 g
		Kohlenhydrate	34.4 g
		davon Zucker	35.05 g
		Eiweiss	6.25 g
		Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Cacaobutter, Zucker, Rohrohrzucker, **Mandeln**, Wasser, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, Whisky (Getreidebrand) 2%, Glucosesirup, **Butter**, Matcha Grüntee 0.5%, Oolong Grüntee, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 10.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung