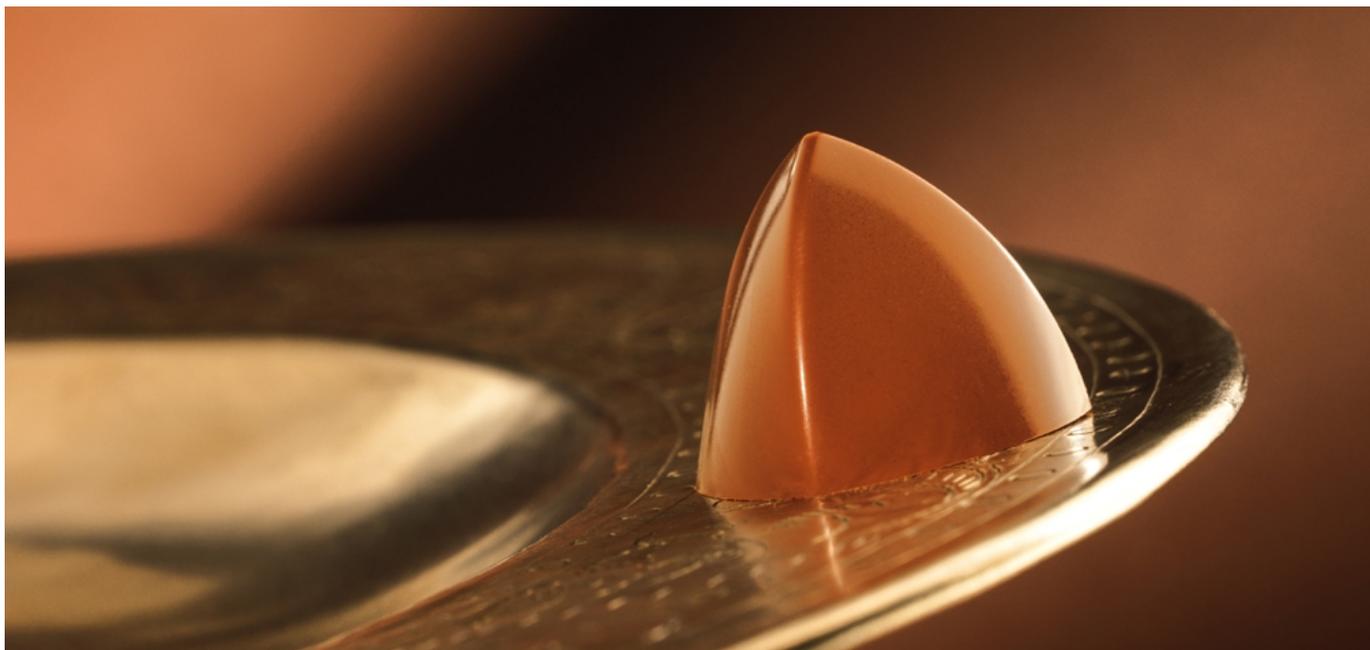


Duna Piemontese Arabica

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Dunaformen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR60011

Caramelisierte Maracaibo Nibs, Kahlua Kaffee

- 100 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert
- 20 g Kahlua Kaffee Likör 20%vol.

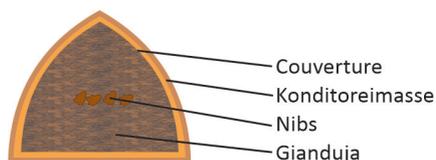
Nibs in einer Zuckerpfanne erhitzen, mit Kahlua Kaffeelikör ablöschen und caramelisieren, sehr gut abrösten, auf einen kalten Marmortisch leeren und noch lauwarm in kleine Stücke voneinander trennen, erkalten lassen.

Gianduja Milch Haselnuss Gusto Ricco

- 670 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 110 g Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei
- 590 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Gianduja Grundmasse mit dem Gusto Ricco verrühren und mit der temperierten Couverture gut mischen.

Aufbau



Duna Piemontese Arabica

600 g Grenada 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo

120 g Caramelisierte Maracaibo
Nibs, Kahlua Kaffee

1370 g Gianduja Milch Haselnuss
Gusto Ricco

Felchlin Promotionsmaterial

10 Stück Giessform Praliné Duna 10g,
21-er-Einzelform

30 g Konditoreimasse
Braun_chocolate brown,
Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinenmantel

Duna Pralinenform mit temperierter brauner Konditoreimasse aussprühen, kristallisieren lassen und mit temperierter Couverture einmal gleichmässig ausgiessen, ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

2 g Gianduja je Pralinenform einfüllen, je 0.5 g der caramelisierten Nibs eindrücken und mit nochmals 4.5 g Gianduja füllen. Kurz in den Kühlschrank stellen und wieder auf Raumtemperatur bringen. Mit temperierter Couverture Boden zustreichen, ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CA29 Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert
- CF93 Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
- CR29 Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- FE70 Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei
- VO41 Giessform Praliné Duna 10g, 21-er-Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Duna Piemontese Arabica

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR60011

Beschreibung : Grenada 38% Milchcouverture mit caramelisierten Kaffee Cacao Nibs und Kaffeegianduja

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	589
Kilojoule (kJ)	2465
Fette	41.76 g
davon gesätt. Fette	17.84 g
Kohlenhydrate	43.34 g
davon Zucker	39.37 g
Eiweiss	7.53 g
Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Haselnüsse**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Kaffee 2%, **Sojamehl**, Kaffeelikör, **Glucosesirup Weizen**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), **Emulgator (Sojalecithin)**, Wasser, Vanille

Stand 15.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung