

# Pave Bolivia 68%

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 400 Stück

REZEPTNUMMER PR10346

## Gianduja dunkel Bolivia 68% mit Mandel und Olivenöl

750 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

425 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel

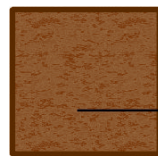
235 g Olivenöl

35 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

0.5 g Fleur de Sel

Pralinémasse, Olivenöl, temperierte Cacaobutter und Fleur de Sel mischen. Temperierte Couverture beigeben. Alles kurz mit Stabmixer mischen.

## Aufbau



Pulver-Mantel  
Füllung

## Pave Bolivia 68%

**1445 g Gianduja dunkel Bolivia 68% mit Mandel und Olivenöl**

**50 g Schokoladenpulver**

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

## Felchlin Promotionsmaterial

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

**3 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**

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

## Fertigstellung

In einen Quadro Rahmen von 300 x 300 x 15 mm giessen. Bei 15 - 20°C auskristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 15 x 15 mm schneiden. In Cacao-Schokoladepulver rollen.

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

## FELCHLIN PRODUKTE

CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt

CS93 Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

DC78 Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel

HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Pave Bolivia 68%

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

## 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

# Pave Bolivia 68%

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10346

**Beschreibung :** Zart schmelzendes dunkles Praline mit Mandelfüllung und Olivenöl abgerundet mit Bolivia 68% Couverture

| <b>Verkaufsdaten :</b> |         | <b>Nährwertangaben pro 100 g :</b> |         |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit            | 42 Tage | Kilokalorien (kcal)                | 623     |
| Verkaufstage           | 28 Tage | Kilojoule (kJ)                     | 2608    |
| Verkaufspreis          |         | Fette                              | 50.47 g |
| Verkaufseinheit        | 100 g   | davon gesätt. Fette                | 18.29 g |
|                        |         | Kohlenhydrate                      | 29.65 g |
|                        |         | davon Zucker                       | 26.64 g |
|                        |         | Eiweiss                            | 8.08 g  |
|                        |         | Salz                               | 0.04 g  |

### **Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Zucker, **Mandeln**, Olivenöl, Cacaobutter, Cacaopulver, Vanilleextrakt, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 10.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung