

Elvesia 42% Rustikal Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	1	Quadro Rahmen à 10 mm Höhe	REZEPTNUMMER	PR10903
-------------	---	----------------------------	--------------	---------

Ganache Milch Elvesia 42%

475 g Rahm 35%
35 g Glukosesirup 44/45
35 g Invertzucker
70 g Butter
1000 g Elvesia Rep. Dom. 42%-30h
Bio, Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Rahm, Glukosesirup, Invertzucker und Butter aufkochen, mit Couverture aufmontieren und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm

Folien Quadro Block à 100
Stück, 350 x 350 mm

Fertigstellung

Ganache in einen 300 x 300 mm grossen Rahmen auf 10 mm Höhe giessen und gleichmässig verteilen.

24 Stunden bei idealerweise 15°C kristallisieren lassen, dann mit einer Harfe auf 15 x 15 mm schneiden und mit Couverture überziehen.

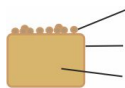
Nach Belieben mit Felchlin gerösteten Cacaonibs dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CR49	Elvesia Rep. Dom. 42%-30h Bio, Milkschokolade-Couverture, Rondo
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

Aufbau



Cacaonibs
Couverture 42%
Ganache Cru, Elvesia 42%

Elvesia 42% Rustikal Praline

1100 g Ganache Milch Elvesia 42%

100 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet oder

900 g Elvesia Rep. Dom. 42%-30h
Bio, Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm

Felchlin
SWITZERLAND

Elvesia 42% Rustikal Praline

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

Elvesia 42% Rustikal Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10903

Beschreibung : Milch Ganache überzogen mit feinsten Elvesia Rep. Dom. 42%-30h Bio, Milkschokolade-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	539
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2258
Verkaufspreis		Fette	38.86 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	24.24 g
		Kohlenhydrate	38.12 g
		davon Zucker	36.95 g
		Eiweiss	6.27 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Rohrohrzucker, Kakaobutter, Kakaokerne, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Butter**, Glucosesirup (Weizenglukose), Invertzucker, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

Stand 29.08.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung