

Suhum Jade Oolong

in Duetto Form



| | | | | |
|-------------|---|--------------------------|--------------|---------|
| REZEPTMENGE | 7 | Duetto Formen à 21 Stück | REZEPTNUMMER | PR10675 |
|-------------|---|--------------------------|--------------|---------|

Sudachigelee

- 200 g Sudachi-Püree Ravifruit
- 30 g Zucker
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

Erste Menge Zucker mit dem Pektin mischen. Püree auf 80°C erwärmen und die Zucker-Pektin-Mischung einrühren. Eine Minute lang unter ständigem Rühren kochen lassen. Zweite Menge Zucker und Glukose einrühren und auf 104°C kochen. In eine Schüssel giessen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer glatt pürieren und in einen Einwegspritzenbeutel füllen.

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Jade- und Matcha-Tee

- 140 g Rahm 35%
- 120 g Milch 3.5%
- 60 g Butter
- 12 g Jade Oolong-Tee
- 3 g Matcha-Tee
- 40 g Invertzucker
- 20 g Glukosesirup DE 41-46
- 500 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Milch und Rahm auf 80°C erwärmen und Jade Oolong Tee hinzugeben. 10 Minuten ziehen lassen, absieben und auf 360 g abwägen. Grünteepulver, Zucker und Butter zugeben und erneut auf ca. 80°C erhitzen. Nach und nach über die Couverture giessen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Wenn die Ganache 31 - 33°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

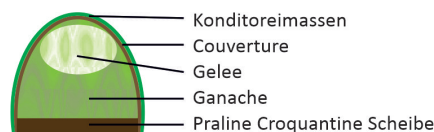
Suhum Jade Oolong

- 425 g Sudachigelee
- 900 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Jade- und Matcha-Tee
- 600 g Elvesia Rep. Dom. 74%-72h Bio Knospe, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 150 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

Felchlin Promotionsmaterial

- 7 Stück Giessform Duetto
- 25 Stück Verpackung Duetto für 6 Pralinés
- 1 Stück Duetto Stempel unten rund
- 15 g Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff
- 15 g Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
- 30 g Konditoreimasse Silber_silver sparkle, Cacaobutter mit Farbstoff
- 10 g Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff

Aufbau



Suhum Jade Oolong

in Duetto Form

Pralinenmantel

Temperierte schwarze Konditoreimasse leicht in die Felchlin Duetto Domform sprühen. Eine Seite mit hellgrüner Konditoreimasse und die andere Seite mit jadegrüner Konditoreifarbe besprühen. Silberne Konditoreimasse rundherum aufsprühen und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Fertigstellung

2 g Gelee in die ausgegossenen Formen spritzen. Ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche bildet. 3 g der Ganache auf den Gelee spritzen. Die ausgeschnittene Praline Croquantine Scheibe (22 mm Ø und 3 mm Höhe) auflegen und vor dem Überziehen mit temperierter Couverture mindestens 12 Stunden bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen. Ca. 30 Minuten bei 5°C abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen.

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

FELCHLIN PRODUKTE

| | |
|------|---|
| CF90 | Konditoreimasse Silber_silver sparkle, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CF92 | Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CF95 | Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CF96 | Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CO92 | Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo |
| CR74 | Elvesia Rep. Dom. 74%-72h Bio Knospe, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| DK27 | Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter |
| VO72 | Giessform Duetto |
| WB04 | Verpackung Duetto für 6 Pralinés |
| WH92 | Duetto Stempel unten rund |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Suhum Jade Oolong

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 Stempel

WH92 Duetto Stempel unten rund
WH93 Duetto Stempel oben spitz

Suhum Jade Oolong

in Duetto Form



Rezeptnummer : PR10675

Beschreibung : Praline mit Grüntee-Ganache und Sudachi-Gelee

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit | 28 Tage | Kilokalorien (kcal) | 470 |
| Verkaufstage | 14 Tage | Kilojoule (kJ) | 1967 |
| Verkaufspreis | | Fette | 32.72 g |
| Verkaufseinheit | 100 g | davon gesätt. Fette | 19.42 g |
| | | Kohlenhydrate | 36.2 g |
| | | davon Zucker | 33.99 g |
| | | Eiweiss | 4.41 g |
| | | Salz | 0.07 g |

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Sudachi, Rohrohrzucker, **Rahm, Vollmilch, Vollmilchpulver, Butter**, Glucosesirup, **Mandeln**, Invertzucker, **Weizenmehl**, Kokosöl, Oolong Grüntee 0.6%, Geliermittel (Pektin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Matcha Grüntee, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), Rapsöl, Illipebutter, Sheabutter, Wasser, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung