

Pistache Ganache

Pralines & Chocolates



REZEPTMENGE 130 Stück

REZEPTNUMMER PR30043

Pistazien Ganache

- 400 g Rahm 35%
- 30 g Butter
- 35 g Dextrosepulver
- 35 g Trockenglukose 40 DE
- 35 g Sorbitol Pulver
- 250 g Sao Palme 36%,
Milchsokolade-
Couverture, Rondo
- 380 g Sao Palme 60%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 50 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 100 g Pistacia Vera, Pistazien Paste

Rahm, Butter, Dextrose, Trockenglukose und Sorbitol Pulver zum Kochen bringen. Die Couverture bei 35°C auflösen. Die heisse Flüssigkeit nach und nach über die Couverture geben. Cacaobutter und Pistacia Vera dazugeben und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



Pistache Ganache

1315 g Pistazien Ganache

**150 g Ghana Nibs Qroqant,
Cacaogranulat 2-3mm
caramelisiert**

**600 g Sao Palme 60%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo**

5 g Candurin Silber

Fechlin Promotionsmaterial

**Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**

Rahmen Quadro grün, 5 mm

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

Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen mit temperierter Couverture couvriren und mit der Harfe 30 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture besprühen und Cacao Nibs bestreuen. In dunkler Couverture trempieren und mit Silberpulver ganz leicht die Strukturen hervorheben.

FELCHLIN PRODUKTE

- CA19 Ghana Nibs Qroqant,
Cacaogranulat 2-3mm
caramelisiert
- CR18 Sao Palme 36%, Milchsokolade-
Couverture, Rondo
- CR19 Sao Palme 60%, Dunkle
Schokolade-Couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- DF18 Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 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

Pistache Ganache

Pralines & Chocolates

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

Pistache Ganache

Pralines & Chocolates



Rezeptnummer : PR30043

Beschreibung : Erfrischende Pistazien-Ganache aus unserer aromatischen Pistacia Vera, umhüllt von einem dunklen, knusprigen Überzug aus unserer Sao Palme 60% Couverture und unseren Ghana Nibs Qroqant

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	516
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2160
Verkaufspreis		Fette	38.06 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.95 g
		Kohlenhydrate	36.02 g
		davon Zucker	31.29 g
		Eiweiss	5.16 g
		Salz	0.04 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, **Rahm**, Cacaobutter, **Pistazien 4%**, Traubenzucker, Trockenglukosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Butter**, **Milchpulver teilentrahmt**, **Vollmilchpulver**, **Glukose Weizen**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoff (Titandioxid), Aroma, Wasser, Vanille

Stand 08.11.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung