

Pistazien Gianduja mit Fleur de Sel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 1 Quadro Rahmen à 400 Stück REZEPTNUMMER PR10914

Gianduja Milch Mandel Pistazien

- 325 g Pistazien grün
- 2 g Fleur de Sel
- 350 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 135 g Ambra 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 70 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 75 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Pistazien mit Fleur de Sel zu weicher Paste vermahlen. Mit der Fina Noble Valencia 60% mischen. Die Couverture und Cacaobutter auf 45°C erwärmen. Der Pistazienpaste beigegeben und mit Croquantine vermischen. Bei 24 - 25°C stabilisieren und vorsichtig auf 28°C erwärmen.

Aufbau



Couverture
Gianduja

Pistazien Gianduja mit Fleur de Sel

- 955 g *Gianduja Milch Mandel Pistazien*
- 520 g *Ambra 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo*

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück *Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm*
- 2 Stück *Rahmen Quadro grün, 5 mm*
- 1 Stück *Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm*

Fertigstellung

Gianduja auf Folie in einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens 24 Stunde lang bei 12 - 15°C Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit temperierter Couverture couvriren und mit der Harfe Stücke von 15 x 15 mm schneiden. Pralines auseinander legen und nochmals 2-3 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture überziehen.

Märkten verfügbar

FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS85 Ambra 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- HA20 Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- 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

Pistazien Gianduja mit Fleur de Sel

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

Pistazien Gianduja mit Fleur de Sel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10914

Beschreibung : Gesalzene Pistazien-Gianduja, hergestellt mit unserer Fina Noble Valencia-Mandelpaste und feinsten Milkschokolade umhüllt

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	587
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2458
Verkaufspreis		Fette	41.78 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	16.45 g
		Kohlenhydrate	38.93 g
		davon Zucker	33.99 g
		Eiweiss	11.09 g
		Salz	0.25 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Pistazien** 22%, Cacaobutter, **Mandeln**, **Milchpulver teilentrahmt**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, Kokosöl, Rapsöl, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, **Emulgator (Sojalecithine)**, **Magermilchpulver**, Malzextraktpulver, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Vanille, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 28.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung