

# Hase Albino

## Osterpromotion



**REZEPTMENGE** 3 Tafeln à 50 g plus Oster-Dekor

**REZEPTNUMMER** CS15268

### Modelliermarzipan mit Couverturen

- 140 g Modelliermarzipan, Marzipan, Weiss
- 25 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 25 g Grenada 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 25 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Für Ohren 3 x 10 g  
Marzipan 5 mm dick ausrollen. Ohren mit spitzovalem Ausstecher 6 cm Durchmesser durch Plastikfolie ausstechen. Mit Ausstecherrücken kräftige, tiefe Einkerbungen anbringen.

Für Backen 3 x 8 g  
Marzipan 5 mm dick ausrollen. Backen mit Ausstecher Tropfenform 5 cm Durchmesser durch Plastikfolie ausstechen. Mit Ausstecherrücken je zwei kräftige, tiefe Einkerbungen anbringen.

Für Nase 3 x 5 g  
Nase von Hand aus rosa Marzipan formen.

Augen dreifarbig  
Zuerst ein tupfen Edelweiss aufdressieren, dann sofort Milchcouverture-Tupfen eindressieren und dann gleich die schwarze Pupille mit dunkler Couverture eindressieren, damit die Couverturen ineinander laufen.

### Sprühcouverture weiss untemperiert

- 14 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 6 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 48°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei ca. 40°C aufsprühen. Auf tiefgekühlte Produkte verwenden.

### Hase Albino

**150 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

**215 g Modelliermarzipan mit Couverturen**

**20 g Sprühcouverture weiss untemperiert**

### Felchlin Promotionsmaterial

**Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm**

**3 g Candurin Bronze**

### Fertigstellung

Tafel-Giessform mit Couverture ausgiessen. Vollständig kristallisieren lassen und ausformen. Mit Metallbürste kräftig strukturieren und mit metallic Pulverfarben die strukturierte Oberfläche dekorieren. Ohren und Backen einzeln tiefkühlen. Tiefgekühlte Teile aus Marzipan mit Sprühcouverture besprühen. Die Teile plus die rosa Nase auf der Couverture-Tafel befestigen.

### FELCHLIN PRODUKTE

- CR29 Grenada 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- CR44 Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- KK06 Modelliermarzipan, Marzipan, Weiss
- VO65 Giessform Tafel 50g, 3 x 120 x 75 x 5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Hase Albino

Osterpromotion

## Felchlin Promotionsmaterial



---

**VO65 Giessform Tafel 50g, 3-er Einzelform**

Format 275 x 135 x 24 mm

# Hase Albino

Osterpromotion



**Rezeptnummer :** CS15268

**Beschreibung :** Geschmackvoller Marzipan mit dünnem Samtmantel auf Grand Cru Couverture Tafel

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	60 Tage	Kilokalorien (kcal)	533
Verkaufstage	30 Tage	Kilojoule (kJ)	2232
Verkaufspreis		Fette	33.04 g
Verkaufseinheit	1 Tafel	davon gesätt. Fette	17.09 g
		Kohlenhydrate	50.2 g
		davon Zucker	47.06 g
		Eiweiss	6.31 g
		Salz	0.05 g

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, Feuchthaltemittel (Invertase), **Magermilchpulver**, Glucosesirup, Wasser, Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoff (Eisenoxid), **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille, Vanilleextrakt

Stand 04.07.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung