

Maracaibo Creole Rahmtruffes

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 63 Stück

REZEPTNUMMER TR10022

Ganache Cru, Creole 49%

225 g Rahm 35%
300 g Maracaibo Créole 49%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Den Rahm aufkochen und mit der
Couverture mischen. Mixen und
vakuumieren.

Maracaibo Creole Rahmtruffes

170.1 g Truffes Hohlkugeln Criolait
38% 26mm (63 Stück)

525 g Ganache Cru, Creole 49%

200 g Maracaibo Créole 49%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Fertigstellung

Mit Hilfe einer Füllschablone Ganache in
Hohlkörper einfüllen und über Nacht
abstehen lassen. Verschiessen, in der Hand
mit Couverture rollen und im
Schokoladenpulver wenden. Anziehen
lassen und aussieben.

FELCHLIN PRODUKTE

CS58 Maracaibo Créole 49%,
Milkschokolade-Couverture,
Rondo

Maracaibo Creole Rahmtruffes

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR10022

Beschreibung : Truffes mit Rahm-Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	524
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2193
Verkaufspreis		Fette	40.14 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	24.6 g
		Kohlenhydrate	33.52 g
		davon Zucker	31.83 g
		Eiweiss	5.46 g
		Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, Cacaobutter, **Rahmpulver 7%**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand

07.06.2022