

Pave Sao Palme 43%

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 169 Stück

REZEPTNUMMER PR10513

Füllung Chocolat Milch Sao Palme 43% mit Haselnussgianduja

- 120 g Gianduja M Intenso
Hazelnut, Gianduja
Haselnuss, Tafel
- 280 g Kokosfett
- 850 g Sao Palme 43%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Gianduja auf 28°C erwärmen. Kokosfett auf 30°C erwärmen. Couverture temperieren und mit Gianduja und Kokosfett mischen, im Rührwerk mit 4 Kantrührbesen langsam rühren, bis Masse ca. 26°C erreicht.

Felchlin Promotionsmaterial

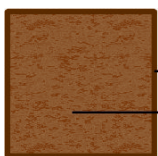
- 1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm
- 2 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

Fertigstellung

In einen Quadro Rahmen von 300 x 300 x 12.5 mm giessen. Bei 15 - 20°C auskristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. In Cacao-Schokoladepulver rollen.

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

Aufbau



Pulver-Mantel
Füllung

Pave Sao Palme 43%

- 1250 g Füllung Chocolat Milch Sao
Palme 43% mit
Haselnussgianduja
- 25 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
- 25 g Schokoladenpulver

FELCHLIN PRODUKTE

- CP77 Gianduja M Intenso Hazelnut,
Gianduja Haselnuss, Tafel
- HA01 Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
- PS60 Sao Palme 43%, Milkschokolade-
Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- VO09 Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pave Sao Palme 43%

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

Pave Sao Palme 43%

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10513

Beschreibung : Haselnuss-Sao Palme 43% Praline mit zartem Schmelz

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	647
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2707
Verkaufspreis		Fette	53.25 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	37.2 g
		Kohlenhydrate	33.54 g
		davon Zucker	31.93 g
		Eiweiss	6.73 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Zucker, Kokosöl, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Haselnüsse**, Cacaopulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 04.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung