

Oriental Chocolat Nougat Montelimar

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 1 Silikonrahmen à 300 x 300 x 15 mm

REZEPTNUMMER PR10284

Nougat Montélimar Maracaibo 65%

- 90 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 375 g Honig
- 60 g Wasser
- 190 g Zucker
- 75 g Glukosesirup DE 41-46
- 390 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
- 280 g Mandeln roh, ganz geröstet
- 90 g Pistazien grün ungesalzen,
geschält
- 40 g Aprikosen getrocknet
- 30 g Orangeat 3x3mm
- 30 g Ingwer confiert
- 1 g Kardamomen gemahlen

Eiweiss zu Schnee schlagen. Den Honig auf 128°C aufkochen und bei mittlerer Geschwindigkeit dem Eiweiss unterrühren. Wasser, Zucker und Glukosesirup auf 156°C aufkochen und der Honig-Eiweiss-Masse dazugeben. Bei hoher Geschwindigkeit festschlagen. Die Couverture bei 45 - 50°C auflösen und der Masse dazugeben, dabei von Hand mit dem Spatel rühren. Die noch warmen gerösteten Mandeln, Pistazien, Aprikosen, Orangeat, Ingwer und Kardamom dazugeben.

Aufbau



Oriental Chocolat Nougat Montelimar

**1600 g Nougat Montélimar
Maracaibo 65%**

**900 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**

**3 Stück Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm**

**2 Stück Backflon-Folie, 365 x 365
mm**

Fertigstellung

Nougat Montélimar auf Backflon-Folie in Silikon-Rahmen von 15 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mit einer zweiten Backflon-Folie abdecken. Bei 17 - 20°C anziehen lassen. Auf die gewünschte Grösse zuschneiden und mit Couverture überziehen oder maskieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- WR58 Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Oriental Chocolat Nougat Montelimar

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

Oriental Chocolat Nougat Montelimar

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10284

Beschreibung : Nougat mit dunkler Couverture und verschiedenen Nüssen und Gewürzen

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	20 Tage
Verkaufstage	10 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	481
Kilojoule (kJ)	2015
Fette	29.31 g
davon gesätt. Fette	13.98 g
Kohlenhydrate	45.01 g
davon Zucker	40.96 g
Eiweiss	6.83 g
Salz	0.02 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, Honig, **Mandeln** 11%, Cacaobutter, **Eiweiss**, **Pistazien** 3%, Glucosesirup, Wasser, Aprikosen getrocknet (Aprikosen, **Antioxidationsmittel (E220: Schwefeldioxid)**), Ingwer confiert, **Weizenglucosesirup**, Orangenschalen, Kardamom, Vanille

Stand 14.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung