

Amo - Costa Rica Lime

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	10	Amo-Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10090
-------------	----	-----------------------	--------------	---------

Ganache Cru, Costa Rica 40%, Limone

- 360 g Rahm 35%
- 10 g Limonenzeste (1 Stück = 3g)
- 40 g Sorbitol flüssig
- 20 g Glukosesirup 44/45
- 40 g Butter
- 500 g Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Den Rahm und die Limonenzeste in eine Pfanne geben, mit Plastikfolie abdecken, um Aromen zu konservieren. Zum Kochen bringen. Während 20 Minuten ziehen lassen, absieben. Ein weiteres Mal den Rahm mit Sorbitol, Glukose und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach über die Costa Rica 40%-36h Couverture giessen und mit einem Spatel unter vorsichtigem Rühren eine Ganache herstellen. Auf 30-35°C abkühlen, mit einem Stabmixer homogenisieren.

Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Costa Rica 70%, 40%, Ghana Nibs, Knuspriger Boden

- 95 g Ghana Nibs Qroqant, Cacaogranulat 2-3mm caramelisiert
- 95 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 95 g Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 375 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 1.5 g Fleur de Sel

Die Cacao Nibs Qroqant und die temperierte Costa Rica Couverturen, Milch und dunkel, mischen. Rustica Noble Valencia 60% und gemahlenes Fleur de Sel dazugeben.

Aufbau



- Pralinenmantel dunkel
- Ganache & Limone
- Knusperboden & Mandeln

Amo - Costa Rica Lime

- 750 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 970 g Ganache Cru, Costa Rica 40%, Limone
- 660 g Gianduja Cru, Rustica Valencia 60%, Costa Rica 70%, 40%, Ghana Nibs, Knuspriger Boden

Felchlin Promotionsmaterial

- Giessform Amo Praliné Herz 10 g
- Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Pralinenmantel

Die Amo-Giessform mit Bronzepulver, gemischt mit Alkohol, besprenkeln. Mit temperierter Costa Rica 70%-72h Couverture ein Mal ausgiessen.

Fertigstellung

Pro Form 4 g der Costa Rica Ganache Limone eindressieren. Über Nacht kristallisieren lassen. Die Form mit 3 g des knusprigen Costa Rica Mandel Boden füllen und verschliessen, abstehen lassen. Ausformen.

Amo - Costa Rica Lime

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

FELCHLIN PRODUKTE

CA19	Ghana Nibs Qroqant, Cacaogranulat 2-3mm caramelisiert
CO27	Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CO28	Costa Rica 40%-36h, Milchschokolade-Couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
VO97	Giessform Amo Praliné Herz 10 g
WG27	Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Amo - Costa Rica Lime

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO97 Giessform Amo Praliné Herz 10 g

75 x 135 x 24 mm



WG27 Verpackung Amo für 1 Herzpraliné

74 x 74 x 24 mm

Amo - Costa Rica Lime

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10090

Beschreibung : Praline aus Costa Rica Couverture und Limonen-Ganache mit knusprigem Boden

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	533
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2232
Verkaufspreis		Fette	39.55 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.01 g
		Kohlenhydrate	34.03 g
		davon Zucker	30.02 g
		Eiweiss	7.22 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Rohrohrzucker, **Vollrahm**, Cacaobutter, **Mandeln**, Zucker, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Butter**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Limettenzeste, **Glukose Weizen**, Fleur de sel (Meersalz), Wasser

Stand

11.02.2022