

Gianduja Intenso Milch Exotic

in Duetto Eiliform



REZEPTMENGE 1 Duetto Giessform à 21 Stück

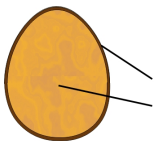
REZEPTNUMMER CS15502

Gianduja Mandel Intenso Mangonosa

- 200 g Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
- 200 g Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
- 40 g Mango, getrocknet kleine Stücke

Gianduja auf 28°C temperieren. OSA auf 28°C temperieren. Zusammen in der Maschine 1 Minute im ersten Gang mit einem Pedal rühren. Getrocknete Mangostückchen unterheben. Abfüllen.

Aufbau



Dunkle Couverture
Gianduja Intenso Mandel & Mango und Passionsfrucht

Gianduja Intenso Milch Exotic

- 170 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 440 g Gianduja Mandel Intenso Mangonosa

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Giessform Duetto
- 4 Stück Verpackung Duetto
- 10 g Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff

5 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinemantel

Duetto-Form zuerst mit gelber Konditoreimasse aussprühen, dann mit einer Lage weisser Konditoreimasse. Mit Couverture ausgiessen, bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Fertigstellung

Gianduja in die Duetto-Formen füllen und im Kühlschrank kristallisieren lassen. 1 kleiner Tupfen Gianduja auf 1 Halbform aufdressieren. Formen zusammensetzen und nochmals im Kühlschrank kristallisieren lassen. Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CP74	Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC77	Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Gianduja Intenso Milch Exotic

in Duetto Eiliform

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Gianduja Intenso Milch Exotic

in Duetto Eiliform



Rezeptnummer : CS15502

Beschreibung : Fruchtiges Mango-Gianduja-Eili mit Passionsfrucht-Crunch, zuckerreduziert

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	84 Tage	Kilokalorien (kcal)	574
Verkaufstage	84 Tage	Kilojoule (kJ)	2404
Verkaufspreis		Fette	40.68 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.2 g
		Kohlenhydrate	42.7 g
		davon Zucker	37.88 g
		Eiweiss	6.99 g
		Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Mandeln**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Mango, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, **Milchzucker**, Mangofruchtpulver 2%, Passionsfruchtpulver 1%, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), Illipebutter, Sheabutter, Emulgator Sojalezithin, Farbstoff (Calciumcarbonat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma natürlich, Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Vanille, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Beta-Carotin)

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung