

Amalfi Zitronen Caramel Praline

Schnittpraline



REZEPTMENGE 1 Quadro Rahmen à 169 Stück

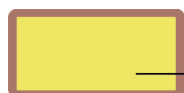
REZEPTNUMMER PR10268

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Amalfi Zitronen

- 320 g Zitronenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 90 g Rahm 35%
- 25 g Butter
- 55 g Invertzucker
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 4.2 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g) Amalfi
- 45 g Glukosesirup DE 41-46
- 105 g Zucker
- 840 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 1.5 g Sorbinsäure

Purée, Rahm, Butter, Invertzucker, Vanille und Zitronenabrieb aufkochen. Glukose und Zucker caramolisieren und langsam mit der heissen Flüssigkeit ablöschen. Absieben und nach und nach über die Couverture giessen. Am Schluss die Sorbinsäure dazugeben, homogenisieren.

Aufbau



Couverture
Ganache

Amalfi Zitronen Caramel Praline

1485 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Amalfi Zitronen

550 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

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

1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Fertigstellung

Ganache auf Folie in einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 12.5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens 24 Stunde lang bei 12 - 15°C Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit temperierter Couverture couvrir und mit der Harfe Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. Pralines auseinander legen und nochmals 2-3 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture überziehen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CO92 Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- VO09 Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
- WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Amalfi Zitronen Caramel Praline

Schnittpraline

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

Amalfi Zitronen Caramel Praline

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR10268

Beschreibung : Feines Caramelpraline mit erfrischender fruchtiger Amalfi Zitrone

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	470
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1966
Verkaufspreis		Fette	30.31 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.46 g
		Kohlenhydrate	42.14 g
		davon Zucker	42.32 g
		Eiweiss	4.68 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Zitronen 16%, **Vollmilchpulver**, **Rahm**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, Invertzucker, Glucosesirup, **Butter**, **Rahmpulver**, Zitronenschale, Vanille, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 17.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung