

Luci der Engel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	1	Giessform Lilli the Bee à 2 Stück	REZEPTNUMMER	CS15526
-------------	---	-----------------------------------	--------------	---------

Schokoladen Modelliermasse dunkel

500 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
150 g Glukosesirup DE 41-46
50 g Wasser

Glukosesirup und Wasser zum Kochen bringen, Couverture beigeben. Mischen, bis die Mischung vollständig geschmolzen ist. Auf ein mit Plastikfolie bedecktes Backblech giessen und mit Plastikfolie bedecken. 24 Stunden bei 16°C kristallisieren lassen. Masse vakuumieren oder luftdicht einschweissen, bei 16°C Raumtemperatur lagern. Nach der Kristallisation in der Reibmaschine geschmeidig reiben, alternativ dünn in der Ausrollmaschine ausrollen, um homogen zu machen.

Luci der Engel

165 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
40 g Schokoladen Modelliermasse dunkel

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Giessform Lilli the Bee
10 g Konditoreimasse natürlich Schwarz
2 g Konditoreimasse natürlich Gelb
2 Stück Kreuzbodenbeutel 155x245x65mm

Fertigstellung

Lilli the Bee Giessform mit gelber Konditoreimasse Augen schminken. Mit schwarzer Konditoreimasse sprühen, 5 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen, wieder auf Raumtemperatur bringen. Mit dunkler temperierter Couverture 2x ausgiessen. 20 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen, auf Raumtemperatur bringen. Dunkle Couverture auf Papier aufstreichen, Giessform aufsetzen und eindrücken, nochmals in den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen, ausformen. Mit Schokolade Modelliermasse Hörner und Fell Krempen formen, kristallisieren lassen, an der Figur befestigen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CF72 Konditoreimasse natürlich Gelb
- CF75 Konditoreimasse natürlich Schwarz
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO93 Giessform Lilli the Bee
- WM29 Kreuzbodenbeutel 155x245x65mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Luci der Engel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial

VO93 Giessform Lilli the Bee



Format Form 310 B x 158 H x 73 mm
Masse Lili 120 H x 90 B x 60 mm

WM29 Kreuzbodenbeutel 155x245x65mm



Luci der Engel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15526

Beschreibung : Luci der Engel Schokoladefigur

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	35 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	530
Kilojoule (kJ)	2220
Fette	38.18 g
davon gesätt. Fette	23.19 g
Kohlenhydrate	37.26 g
davon Zucker	32.03 g
Eiweiss	5.17 g
Salz	0 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glucosesirup, Wasser, Vanille

Stand 25.09.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung