

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 begeben. 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 Krepfen 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 :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	530
Verkaufstage	35 Tage	Kilojoule (kJ)	2220
Verkaufspreis		Fette	38.18 g
Verkaufseinheit	1 Stück	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