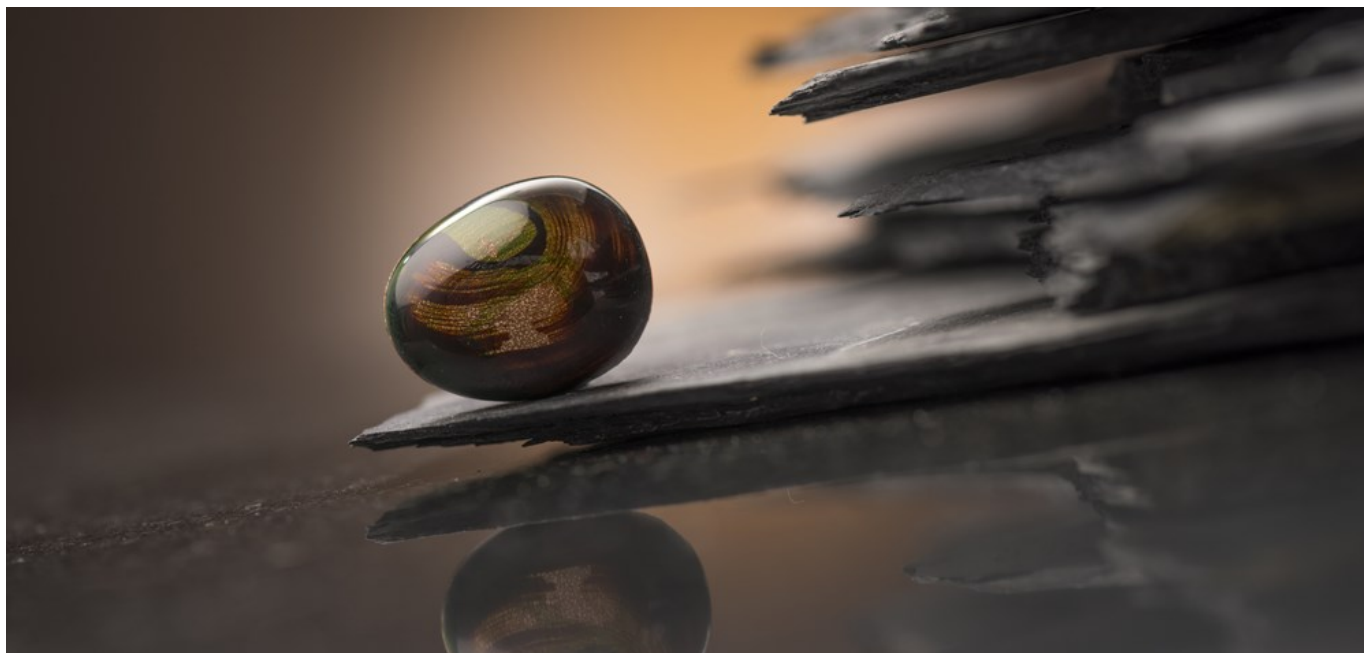


Stone Green Tea

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 6 Stone-Giessformen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR10264

Yuzugelee

- 60 g Zucker
- 4 g Pektin Gelbband
- 200 g Yuzupüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

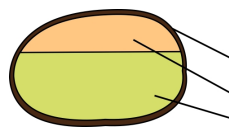
Die erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Yuzupüree auf 80°C erwärmen und die Zucker-Pektinmischung nach und nach einrieseln lassen. Während 1 Minute bei ständigem Rühren aufkochen. Zweite Zuckermenge und Glukose dazugeben und auf 104°C aufkochen. In eine Schüssel geben und mit Plastikfolie abdecken. Bei Raumtemperatur abstehen lassen. Sobald es erkaltet ist, mit einem Stabmixer fein mixen und in einen Dressiersack geben.

Ganache weiss Opus Blanc 35% mit Matcha-Tee

- 365 g Rahm 35%
- 40 g Butter
- 8 g Matcha-Tee Pulver
- 60 g Invertzucker
- 527 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rahm, Butter, Matcha-Grüntee-Pulver und Invertzucker aufkochen. Nach und nach auf die weisse Couverture giessen und dabei mit einem Plastikspatel zu einer homogenen glatten Ganache verrühren. Kurz mit dem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



- Dunkle Couverture
- Yuzu-Gelée
- Grüntee-Ganache

Stone Green Tea

- 500 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**
- 250 g Yuzugelee**
- 735 g Ganache weiss Opus Blanc 35% mit Matcha-Tee**

Felchlin Promotionsmaterial

- 6 Stück Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform**
- 10 g Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff**
- 20 g Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff**

Pralinenmantel

Stone-Giessform mit grüner und goldener Cacaobutter aussprühen. Mit Grand Cru Maracaibo Clasificado 65% Couverture ausgiessen.

Fertigstellung

2 g vom Yuzu Gelée pro Stoneform einfüllen und anschliessend 6 g der Grüntee Ganache. Über Nacht auskristallisieren lassen. Mit temperierter Grand Cru Maracaibo Clasificado 65% verschliessen. Während ca. 30 Minuten in Kühlschrank stellen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CF91 Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff
- CF96 Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
- CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO61 Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Stone Green Tea

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO61 Giessform Stone

21-er Dreier-Giessform für Pralinen
Format: 275 x 135 x 24 mm

Stone Green Tea

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10264

Beschreibung : Helle Grüntee ganache mit feinem Yuzugelée umhüllt mit Maracaibo Clasificado 65%

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	485
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2029
Verkaufspreis		Fette	34.87 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.31 g
		Kohlenhydrate	34.61 g
		davon Zucker	34.74 g
		Eiweiss	4.21 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, Cacaobutter, Yuzu, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, **Butter**, Glucosesirup, Matcha Grüntee, Geliermittel (Pektin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanille

Stand 26.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung