

Tube Mascarponosa mit Pistache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Tube Giessformen à 7 Stück REZEPTNUMMER CS15101

Sabléteig Chocolat Breton mit Mandeln und Fleur de Sel

- 260 g Butter
- 300 g Rohrrohrzucker fein
- 100 g Eigelb frisch
- 230 g Weismehl Typ 400
- 50 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 12 g Backpulver
- 260 g Mandeln weiss, gemahlen
- 2 g Fleur de Sel
- 2 g Zitronenrapée

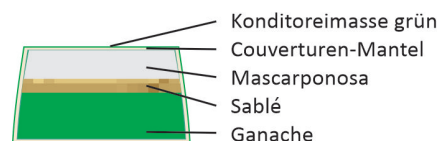
Butter und Zucker cremig aufschlagen, Eigelb langsam dazugeben, Mehl und Kakaopulver absieben, mit dem Backpulver, den Mandeln, Fleur de Sel und Zitrone mischen, einmelieren und kurz zum zarten Teig kneten, kalt stellen.

Ganache Milch Criolait 38% mit Pistacia Vera

- 290 g Rahm 35%
- 30 g Glukosesirup, Liquiss
- 70 g Sorbitol flüssig
- 440 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 20 g Butter
- 80 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 1 g Sorbinsäure

Rahm, Glukosesirup und Sorbitol zusammen zum Kochen bringen. Mit Hilfe eines Plastik-Spatels nach und nach die Flüssigkeit von der Mitte aus auf die Couverture giessen und die Ganache zur glatten Emulsion rühren bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Butter und Pistacia Vera zusammen bei 35°C unter die Ganache heben und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



Tube Mascarponosa mit Pistache

525 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

350 g Sabléteig Chocolat Breton mit Mandeln und Fleur de Sel

525 g Ganache Milch Criolait 38% mit Pistacia Vera

525 g Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma

Felchlin Promotionsmaterial

35 g Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff

10 Stück Giessform Tube à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Mantel

Tube Praline Formen mit temperierter grüner Konditoreimasse aussprühen. Mit temperierter Couverture ausgiessen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tube Mascaronosa mit Pistache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Sablé Breton Chocolat

Teig auf 3.5 mm ausrollen, backen.

Backtemperatur: 160°C Umluftofen

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Backen direkt noch heiss auf

80 x 7.5 mm schneiden, erkalten lassen.

Als Alternative kalten Teig vor dem

Backen mit der Harfe zuschneiden,

auseinanderlegen und backen.

Fertigstellung

OSA bei max. 30°C cremig aufschlagen,

7.5 g pro Tube mit Hilfe eines

Dressierbeutels eindressieren, direkt mit

Sablé belegen, andrücken. 7.5 g Ganache

pro Tube mit Hilfe eines Dressierbeutels

aufdressieren. 24 Stunden bei ca. 12 -

16°C kristallisieren lassen. Mit Couverture

zustreichen, kurz in den Kühlschrank

legen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF96	Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
DF32	Mascaronosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO28	Giessform Tube à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tube Mascarponosa mit Pistache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15101

Beschreibung : Schokolade-Spezialität mit Pistache und Mascarpone-Geschmack, mit knuspriger Einlage

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	562
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2354
Verkaufspreis		Fette	41.46 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	23.46 g
		Kohlenhydrate	40.31 g
		davon Zucker	35.91 g
		Eiweiss	6.69 g
		Salz	0.29 g

Zusammensetzung :

Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma 27% (Zucker, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, **Magermilchpulver**, **Molkenpulver**, Illipebutter, Sheabutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma), Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Rohrohrzucker, **Butter**, **Mandeln**, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Pistazien 2%**, **Eigelb**, Cacaokerne, Glucosesirup, Cacaopulver, **Rahmpulver**, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz), Zitronenschale, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Aroma, Vanilleextrakt, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 11.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND