

Mandel Pflaumen Güpfli

mit Honig-Florentiner-Deckel



REZEPTMENGE 100 Stück

REZEPTNUMMER KF40000

Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Pflaumen und Grand Marnier 40%vol.

- 300 g Biberlifüllung 1:1, Backmasse Mandel
- 200 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 100 g Eier flüssig pasteurisiert
- 280 g Zucker
- 20 g Sorbitol flüssig
- 360 g Butter flüssig
- 150 g Weissmehl Typ 400
- 160 g Pflaumen getrocknet, entsteint in Würfel
- 20 g Grand Marnier 40%vol.

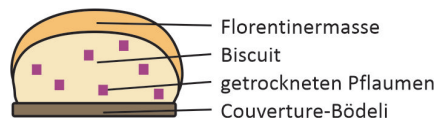
Biberlifüllung, Eiweiss, Eier, Zucker und Sorbitol zusammen ca. 10 Minuten cremig weiss aufschlagen. Flüssige Butter vorsichtig einmelieren, danach das Mehl zart unterheben. Pflaumenwürfel in Grand Marnier marinieren und einmelieren.

Honig Florentinermasse mit Mango

- 25 g Honig
- 100 g Zucker
- 60 g Rahm 35%
- 50 g Butter
- 60 g Glukosesirup DE 41-46
- 110 g Mandeln gehobelt erwärmt
- 25 g Mango getrocknet in Würfel

Honig, Zucker, Rahm, Butter und Glukose auf 112°C kochen. Mandeln und Mangowürfel unterheben.

Aufbau



Mandel Pflaumen Güpfli

900 g Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Pflaumen und Grand Marnier 40%vol.

400 g Honig Florentinermasse mit Mango

200 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Fertigstellung

Die Honig-Florentinermasse in eine 30 cm lange Stange rollen, kurz tiefkühlen, dünne Scheiben schneiden und auf den Boden einer Flexipanform (Konfektgrösse) legen und backen.

Backtemperatur: 200°C
Backzeit: ca. 8 Minuten
Caramel muss goldgelb gebacken sein, da sonst die Gupfli nicht ausformbar sind.

Halbflüssiges Mandel-Pflaumen-Biscuit mit einem Dressiersack auf die Caramel-Honig-Florentinermasse in die Flexipanförmchen eindressieren und backen (evtl. Unterblech verwenden).

Backtemperatur: 210°C
Backzeit: ca. 10 Minuten

Wenn erkaltet, ausformen und Boden mit Couverture trempieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- KK46 Biberlifüllung 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Mandel Pflaumen Güpflì

mit Honig-Florentiner-Deckel



Rezeptnummer : KF40000

Beschreibung : Mandel Pflaumen Konfekt mit Honig Florentiner Deckel

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	5 Tage
Verkaufstage	3 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	449
Kilojoule (kJ)	1879
Fette	28.01 g
davon gesätt. Fette	13.16 g
Kohlenhydrate	41.5 g
davon Zucker	33.7 g
Eiweiss	6.07 g
Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Butter**, **Mandeln 12%**, **Eiweiss**, Cacaokerne, Pflaumen getrocknet 6%, **Weizenmehl**, **Eier**, **Rahm**, Glucosesirup, Cacaobutter, Honig 2%, Mango, Feuchthaltemittel (Sorbit), Grand Marnier (Orangenlikör), **Glucosesirup Weizen**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Traubenzucker, Wasser, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille, Bittermandelaroma natürlich, Vanillearoma

Stand 30.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung