

Exotic-Thai Combinations

Schnittpraline



REZEPTMENGE	1	Quadro Rahmen à 10 mm Höhe	REZEPTNUMMER	PR10701
-------------	---	----------------------------	--------------	---------

Ananas-Kalamansi Gelee

- 300 g Ananasmark 100%, Boiron
- 100 g Kalamansipüree, Boiron
- 60 g Zucker
- 13 g Pektin Gelbband
- 535 g Zucker
- 160 g Glukosesirup 44/45
- 10 g Zitronensäure 1:1

Das Ananas- und Kalamansi-Püree zum Kochen bringen und die erste Zuckermenge zusammen mit dem Pektin hinzufügen. Alles zusammen 1 Minute kochen lassen und dann die zweite Zuckermenge zusammen mit der Glukose hinzufügen. Kochen bis die Temperatur 104°C erreicht hat und Zitronensäure dazu geben.

Ganache Cru, Dominicana Blanc 36%, Curry-Kokosnuss

- 260 g Kokosnusspüree
- 25 g Invertzucker
- 12 g Sorbitol flüssig
- 7.5 g Curry Puder gelb mild oder scharf je nach gewünschter Geschmacktiefe
- 400 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Invertzucker, Currypulver und flüssiges Sorbit zum Kokosnusspüree geben und aufkochen. Nach und nach portionsweise der Dominicana Blanc und der Cacaobutter begeben. Wenn die Ganache eine Temperatur von 32 - 34°C erreicht hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

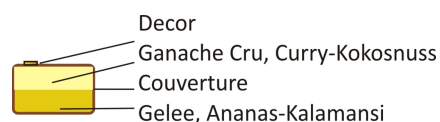
Exotic-Thai Combinations

- 1200 g Ananas-Kalamansi Gelee
- 735 g Ganache Cru, Dominicana Blanc 36%, Curry-Kokosnuss
- 500 g Sao Palme 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

- Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- Rahmen Quadro grün, 5 mm
- Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
- Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
- Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Aufbau



Exotic-Thai Combinations

Schnittpraline

Fertigstellung

Gelee in einen 300 x 300 grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Einen weiteren 5 mm Quadro Rahmen auflegen, Ganache auf den Gelee giessen und glattstreichen. 24 Stunden bei 15°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren mit der Harfe 15 x 15 mm schneiden und mit temperierter Sao Palme 36% Couverture überziehen.

Nach Wunsch mit anderer Couverture überziehen:

CO92 Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture

CV01 Cru Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture

CV18 Suhum Napo 40% Bio/Organic, Milchsokolade-Couverture

Je nach Wunsch mit einem Strukturblatt dekorieren oder einfarbig halten.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CR18	Sao Palme 36%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Exotic-Thai Combinations

Schnittpraline

Felchlin Promotionsmaterial



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Exotic-Thai Combinations

Schnittpraline



Rezeptnummer : PR10701

Beschreibung : Schnittpraline mit Curry-Kokos-Ganache auf einem exotischen Fruchtgelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	391
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1638
Verkaufspreis		Fette	17.81 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	11.54 g
		Kohlenhydrate	53.8 g
		davon Zucker	51.37 g
		Eiweiss	2.4 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Zucker, Ananas 13%, Cacaobutter, Kokosnuss 9%, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Vollmilchpulver**, Kalamansipüree 4%, Cacaokerne, Invertzucker, **Milchpulver teilentrahmt**, Geliermittel (Pektin), Feuchthaltemittel (Sorbit), Curry, Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 20.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung