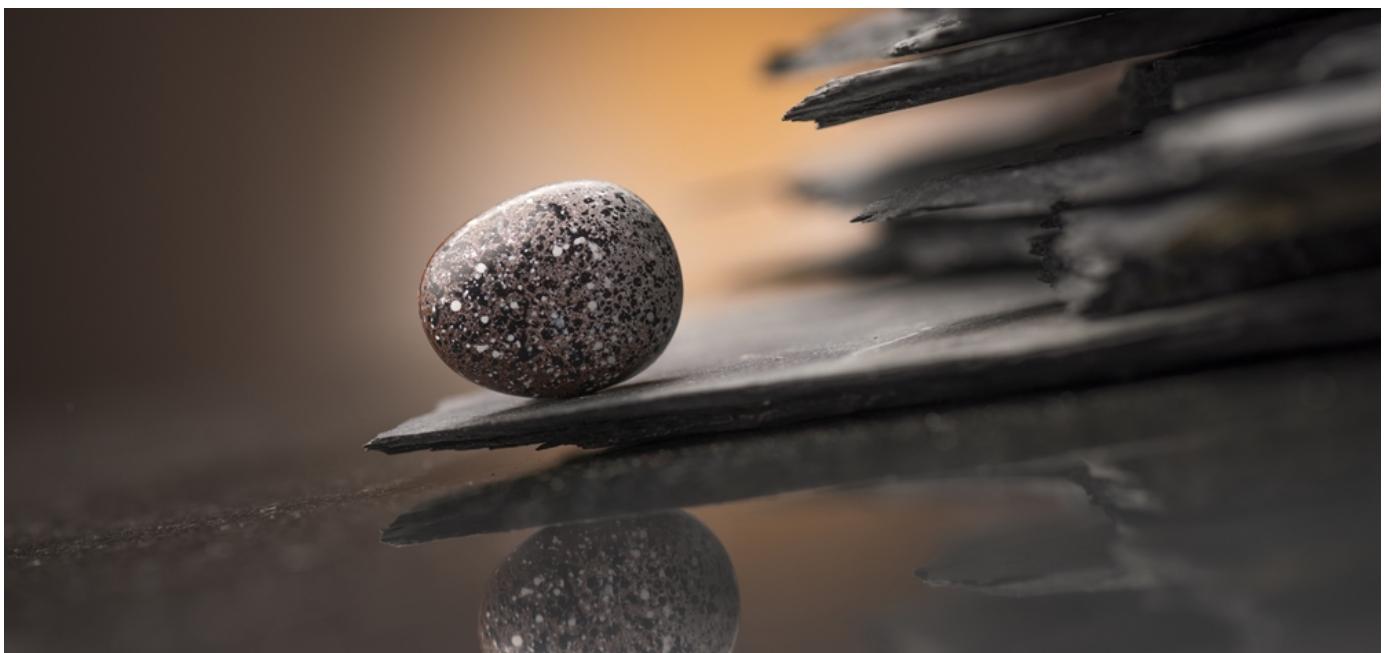


Stone Kaffee

Osa-Promotion



REZEPTMENGE	10 Stoneformen à 21 Stück	REZEPNUMMER	PR10250
-------------	---------------------------	-------------	---------

Verzierung, Pralinenmantel Stone Kaffee

5 g Konditoreim. Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff

5 g Konditoreim. Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff

45 g Konditoreimasse. Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff

630 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Stone-Pralinengiessform mit temperierter weisser und schwarzer Konditoreimasse aussprenkeln. Mit temperierter grauer und brauner Konditoreimasse aussprühen. Stone-Pralinengiessform mit temperierter Opus Blanc Sélection 35% Couverture ausgiessen, anziehen lassen. Ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wieder auf Raumtemperatur bringen.

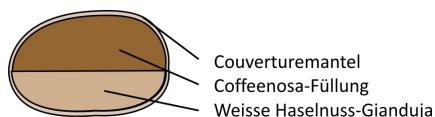
Gianduja Cru, Fina Piemontese 60%, Opus Blanc 35%

1000 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Fina Noble Piemontese 60% Gianduja Grundmasse mit temperierter Opus Blanc Sélection 35% Couverture gut mischen.

Aufbau



Stone Kaffee

680 g Verzierung, Pralinenmantel Stone Kaffee

840 g Coffeenosa, Füllung Kaffee

735 g Gianduja Cru, Fina Piemontese 60%, Opus Blanc 35%

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform

Fertigstellung

Coffeenosa bei 28 - 30°C nur cremig aufschlagen. Je 4 g in die Pralinenformen einfüllen. Je 3.5 g der Haselnussgianduja auf die Coffeenosafüllung einfüllen. Ca. 10 Minuten in Kühlschrank legen, wieder auf Raumtemperatur bringen. Boden mit temperierter weisser Couverture verschliessen. Ca. 20 Minuten in Kühlschrank legen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|---|
| CF88 | Konditoreimasse. Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CF92 | Konditoreim. Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CF93 | Konditoreim. Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CO35 | Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo |
| DC74 | Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss |
| DF37 | Coffeenosa, Füllung Kaffee |
| VO61 | Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform |

Stone Kaffee

Osa-Promotion

Felchlin Promotionsmaterial



VO61 Giessform Praliné Stone 10g

für 21 Pralinés

Format 275 x 135 x 24 mm

3-teilig mit Magneten

Stone Kaffee

Osa-Promotion



Rezeptnummer : PR10250

Beschreibung : Zarte Haselnuss-Gianduja mit cremiger Kaffeefüllung und weisser Heumilch-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	615
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2575
Verkaufspreis		Fette	45.87 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	22.6 g
		Kohlenhydrate	43.09 g
		davon Zucker	41.21 g
		Eiweiss	6.35 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Haselnüsse 13%**, Palmkernöl, Palmöl, Sonnenblumenöl, Kaffee 2% (Röstkaffee), **Magermilchpulver**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Brillantblau, Indigotin, Allurarot AC, Tartrazin, Gelborange S, Titandioxid)), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Brillantblau, Indigotin, Allurarot AC, Tartrazin, Gelborange S)), **Emulgator (Sojalecithin)**, Calciumcarbonat, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Gemüsesaft, Spirulina, Citronensäure

Stand

07.03.2022