

Nama Pave

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	400 Stück	REZEPTNUMMER	PR10702
-------------	-----------	--------------	---------

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Cacaofruchtsaft

- 400 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 75 g Butter
- 40 g Invertzucker
- 30 g Glukosesirup, Liquiss
- 1000 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 175 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Butter, Invertzucker und Glukose in den Cacaofruchtsaft geben und aufkochen lassen. Nach und nach zur Couverture geben und die Cacaobutter darunter mischen. Wenn die Ganache eine Temperatur von 32 - 34°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Sprühcouverture mit Dominicana Blanc 36% weiss

- 200 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 20 g Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff

Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34 °C aufsprühen.

320 g Sprühcouverture mit Dominicana Blanc 36% weiss

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

3 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
1 Stück Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Fertigstellung

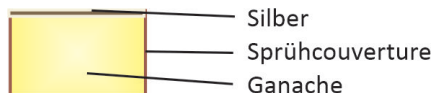
In einen Quadro Rahmen von 300 x 300 x 15 mm giessen. Bei 15 - 20°C auskristallisieren lassen und mit der Harfe Stücke von 15 x 15 mm schneiden. Mit dem weissen Sprühcouverture besprühen und leicht mit essbarem Silberpulver bestäuben oder bei Bedarf alternativ dekorieren.

Nama-Pavé wird in Japan traditionell direkt aus dem Kühlschrank oder der Kühltheke serviert.

Für weitere Pavé-Rezepte siehe Vegan Pavés.

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

Aufbau



Nama Pave

1720 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Cacaofruchtsaft

Nama Pave

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Nama Pave

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

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

Nama Pave

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10702

Beschreibung : Geschnittene Praline mit Weissler-Cacaofrucht Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	535
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2241
Verkaufspreis		Fette	42.05 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	25.99 g
		Kohlenhydrate	34.01 g
		davon Zucker	35.12 g
		Eiweiss	3.45 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Cacaobutter, Zucker, Cacaofruchtsaft 20%, **Vollmilchpulver**, **Butter**, Invertzucker, Glucosesirup, Farbstoff (Calciumcarbonat), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 10.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung