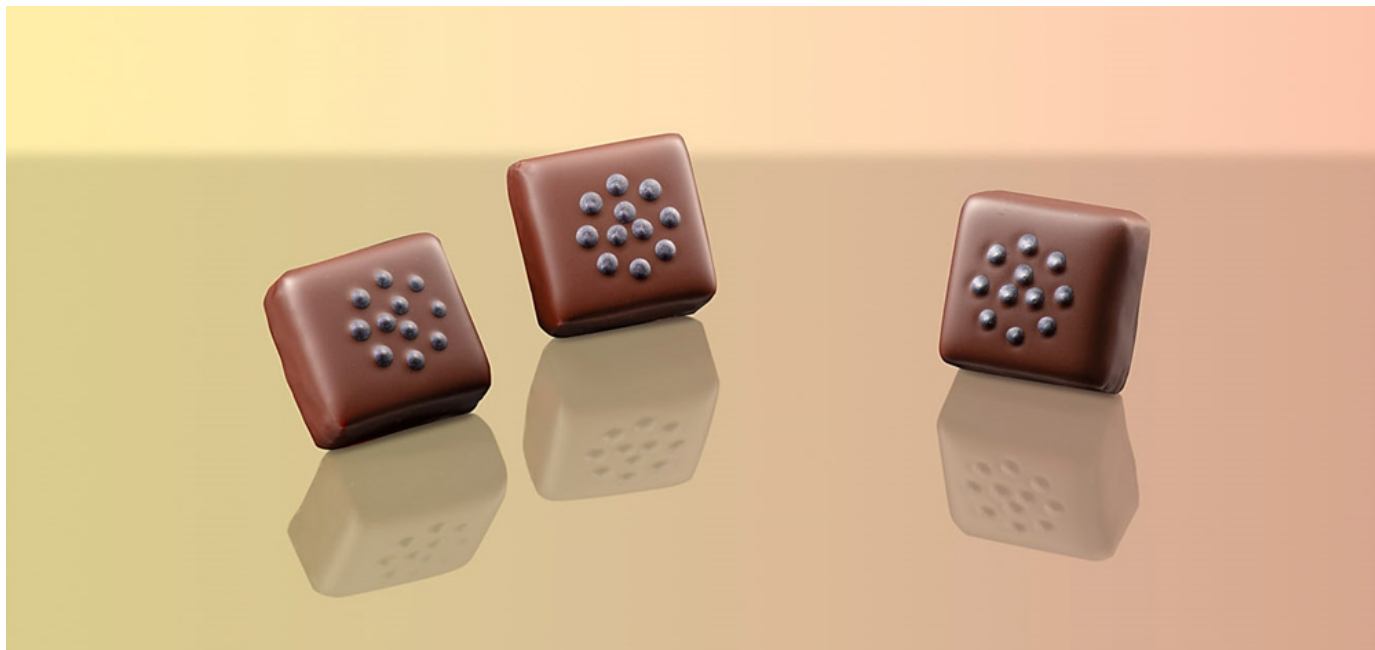


Brombeer Holunderblüten Pistazie Praline

mit Grand Cru Bolivia 68% Couverture



REZEPTMENGE 1 Quadro Rahmen à 169 Stück REZEPTNUMMER PR10891

Pistazienmarzipan

260 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse
20 g Sorbitol flüssig
25 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
30 g Pistazien grün fein gehackt

Alle Zutaten zusammen anwirken.

Brombeer Holunderblüten Gelee

300 g Brombeermark mit 12% Invertzucker, Boiron
65 g Zucker
12 g Pektin Gelbband
90 g Glukosesirup 44/45
310 g Zucker
220 g Holunderblüten Sirup
6 g Zitronensäure 1:1

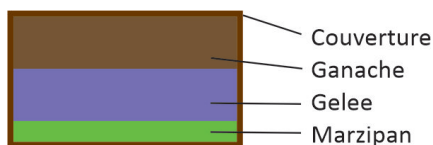
Brombeerpüree aufkochen, Zucker mit Pektin mischen und einrieseln lassen. 1 Min. köcheln. Glukosesirup, Zucker und Holunderblüten Sirup untermischen und auf 103°C kochen. Zitronensäure unterrühren. Gelee 78° Brix, sofort in Rahmen abfüllen.

Ganache dunkel Bolivia 68%

160 g Rahm 35%
35 g Sorbitol Pulver
35 g Dextrosepulver
30 g Trockenglukose 38 DE
20 g Butter
280 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo temperiert
6 g Cacaobutter, Geraspelt temperiert

Rahm auf 60°C erhitzen. Trockensubstanzen mischen, in den Rahm einrühren und mit der Butter 1x aufkochen. Auf 32°C temperieren und mit der auf 32°C temperierten Couverture sowie Cacaobutter mit Hilfe eines Stabmixers eine glatte Emulsion herstellen.

Aufbau



Brombeer Holunderblüten Pistazie Praline

420 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

330 g Pistazienmarzipan

500 g Brombeer Holunderblüten Gelee

600 g Ganache dunkel Bolivia 68%

Felchlin Promotionsmaterial

1 g Konditoreimasse Blau_indigo blue, Cacaobutter mit Farbstoff

1 g Konditoreimasse Weiss-Gold_gold luster, Cacaobutter mit Farbstoff
Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm

Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm

Rahmen Quadro grün, 5 mm

Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Marzipan

Auf 2.5 mm ausrollen und in einen 300 x 300 grossen Quadro-Rahmen von 2.5 mm Höhe einlegen.

Fertigstellung

Einen weiteren 5 mm Quadro-Rahmen auflegen, heissen Gelee auf den Marzipan giessen, abkühlen lassen. 5 mm Quadro-Rahmen auflegen und Ganache einfüllen und glattstreichen. Über Nacht kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvriren und anziehen lassen. Mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden und mit temperierter Couverture überziehen. Mit temperierter blau- und goldfarbenen Konditoreimasse stempeln / dekorieren.

Brombeer Holunderblüten Pistazie Praline

mit Grand Cru Bolivia 68% Couverture

FELCHLIN PRODUKTE

CF89	Konditoreimasse Weiss-Gold_gold luster, Cacaobutter mit Farbstoff
CF98	Konditoreimasse Blau_indigo blue, Cacaobutter mit Farbstoff
CS11	Cacaobutter, Geraspelt
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
KK05	Luebeck, Marzipan, Rohmasse
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Brombeer Holunderblüten Pistazie Praline

mit Grand Cru Bolivia 68% Couverture

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

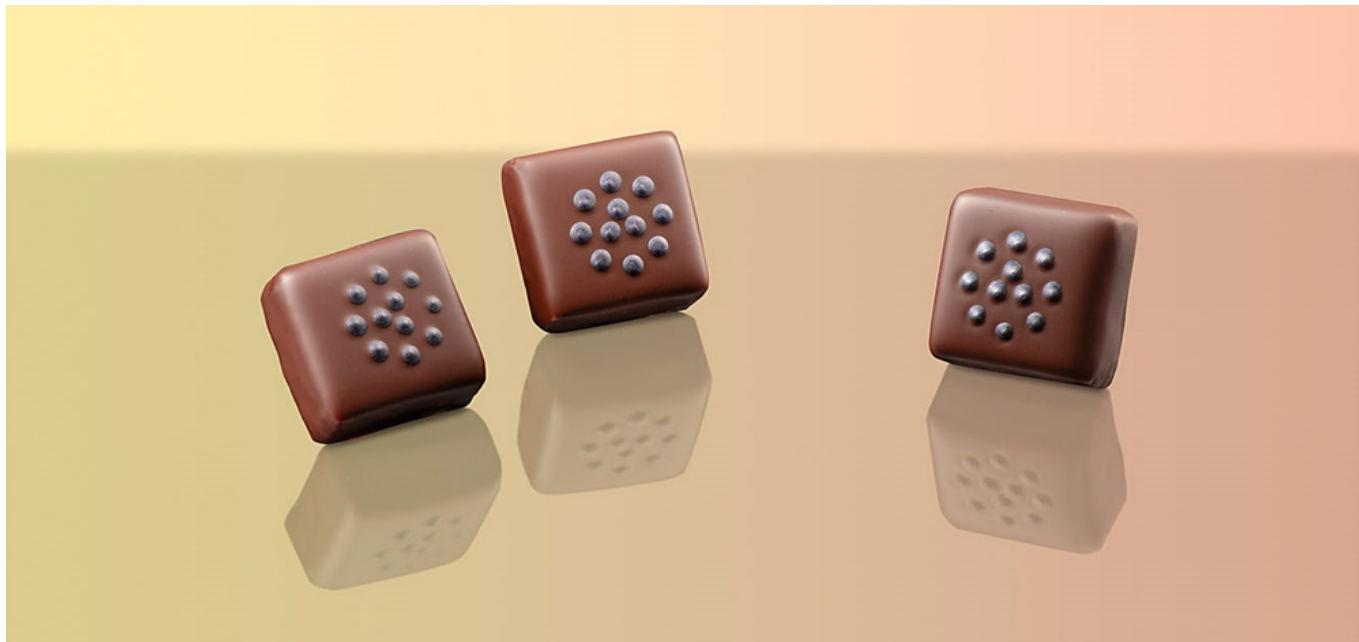
VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

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

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Brombeer Holunderblüten Pistazie Praline

mit Grand Cru Bolivia 68% Couverture



Rezeptnummer : PR10891

Beschreibung : Fruchtig blumiges Praline mit Brombeeren, Holunderblüten und Pistazie, mit Grand Cru Bolivia 68% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	35 Tage	Kilokalorien (kcal)	439
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	1836
Verkaufspreis		Fette	26.55 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.29 g
		Kohlenhydrate	40.6 g
		davon Zucker	34.71 g
		Eiweiss	4.96 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Rahm**, **Mandeln**, Brombeeren 7%, Holunderblüten Sirup 6% (Holunderblütenextrakt, Invertzuckersirup, Wasser, Säuerungsmittel (Citronensäure)), Cacaobutter, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Pistazien 3%**, Glucosesirup (Weizenglukose), Traubenzucker, Wasser, Trockenglukose, **Butter**, Invertzuckersirup, Invertzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Indigotin, Brilliantblau)), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau)), Aroma

Stand 19.12.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung