

# Orangenkamm

Grand Cru



REZEPTMENGE 200 Stück

REZEPTNUMMER PR10002

## Ganache Milch Criolait 38% und Créole 49% mit Orangen und Sorbinsäure

- 120 g Staubzucker
- 250 g Rahm 35%
- 50 g Butter
- 300 g Orangensaft
- 10 g Orangenrapée (1 Orange = 5g)
- 160 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 400 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 200 g Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 1 g Sorbinsäure

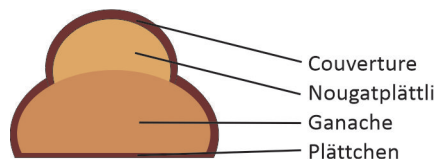
Staubzucker caramolisieren, Rahm und Butter aufkochen, ablöschen, Orangensaft, feiner Abrieb von 2 Orangen begeben und kurz kochen lassen, Eigelb begeben, zur Rose abziehen, 84°C. Mit den Couverturen aufmontieren. Zuletzt Sorbinsäure begeben, homogenisieren.

## Dragierte Nougat Plättli, Maracaibo 65%

- 200 g Nougatplättli 22 mm rund
- 25 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Nougatplättli mit Couverture / Cacaobutter 1:1 leicht überziehen, einstecken, über Nacht abstellen lassen.

## Aufbau



## Orangenkamm

- 1480 g Ganache Milch Criolait 38% und Créole 49% mit Orangen und Sorbinsäure**
- 250 g Dragierte Nougat Plättli, Maracaibo 65%**
- 500 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

## Couverture-Plättchen

Couverture-Plättchen mit Hilfe der Ballini-Schablone aufstreichen, anziehen lassen.

## Fertigstellung

Ganache auf ein Blech ausgießen und anziehen lassen. Danach auf Couvertureplättli aufdressieren. Das Nougatplättli eindrücken. Pralinen mit temperierter Couverture überziehen, evtl. mit Gold zeichnen.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CS58 Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Orangenkamm

Grand Cru



**Rezeptnummer :** PR10002

**Beschreibung :** Rahm Ganache mit Orangensaft und Mandelnougat, überzogen mit Maracaibo 65%

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	453
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1897
Verkaufspreis		Fette	31.21 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	17.8 g
		Kohlenhydrate	35.59 g
		davon Zucker	32.72 g
		Eiweiss	5.54 g
		Salz	0.08 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaokerne, Orangensaft 13%, **Rahm**, Cacaobutter, **Eigelb**, **Mandeln**, **Butter**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Glucosesirup, Orangenschalen geraspelt, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefetten), Konservierungsmittel (Sorbinsäure), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 17.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung