

Amaretto

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	10	Vallettaformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR60053
-------------	----	---------------------------	--------------	---------

Marzipan mit Amaretto 28%vol.

- 335 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse
- 25 g Sorbitol flüssig
- 75 g Amaretto 28%vol.

Marzipan Rohmasse, Sorbitol und Amaretto glatt rühren.

Gianduja weiss Mandel Rustica Edelweiss 36% 2:1

- 1000 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Masse mit temperierter Couverture gut mischen.

Amaretto

- 840 g *Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo*
- 435 g *Marzipan mit Amaretto 28% vol.*
- 825 g *Gianduja weiss Mandel Rustica Edelweiss 36% 2:1*

Felchlin Promotionsmaterial

- 10 g *Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff*
- 10 Stück *Giessform Praliné Valletta 10g, 21-er Einzelform*

Pralinenmantel

Temperierte weisse Konditoreimasse gespränkelt einspritzen. Pralinenform mit temperierter Couverture einmal gleichmässig ausgiessen, ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

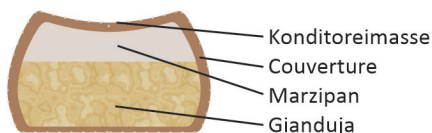
2 g der Mandel-Amaretto-Masse je Pralinenform einfüllen. 4 g der weissen Gianduja je Pralinenform auf die Marzipan Füllung aufdressieren. Kurz in den Kühlschrank stellen. Praline im Raum anklimateisieren lassen. Mit temperierter Milch-Couverture Boden zustreichen, Schriftzugfolie auflegen, glattstreichen. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CF88 | Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo |
| CS84 | Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC54 | Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel |
| KK05 | Luebeck, Marzipan, Rohmasse |
| VO22 | Giessform Praliné Valletta 10g, 21-er Einzelform |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Aufbau



Amaretto

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO22B Giessform Praliné Valletta 10g

Format 275 x 135 mm

Amaretto

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR60053

Beschreibung : Marzipan-Amaretto mit Valencia Mandelfüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	550
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2302
Verkaufspreis		Fette	36.03 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.59 g
		Kohlenhydrate	42.46 g
		davon Zucker	41.22 g
		Eiweiss	9.48 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, Amaretto 4% (Zucker, Alkohol, Aromen, Glucosesirup), Wasser, Invertzuckersirup, **Rahmpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Emulgator (Sojalecithin)**, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Farbstoff (Calciumcarbonat), Modifizierte Stärke, Vanille, Pflanzenfett, Trehalose, Vanilleextrakt, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 10.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung