

# Amaretto

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



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

**Marzipan mit Amaretto 28%vol.**

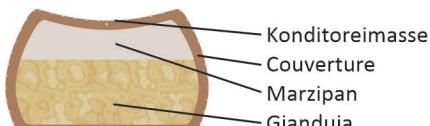
335 g Luebeck, Marzipan,  
Rohmasse  
25 g Sorbitol flüssig  
75 g Amaretto 28%vol.

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.

**Aufbau**

**Amaretto**

**840 g Maracaibo Criolait 38%,  
Milchschokolade-  
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  
gesprinklelt 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  
anklimatisieren 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%, Milchschokolade-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

# **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

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
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