

Elvesia 74% Rustikal Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



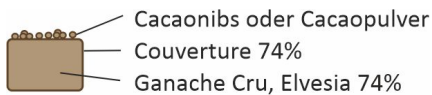
REZEPTMENGE	1	Quadro Rahmen à 10 mm Höhe	REZEPTNUMMER	PR10902
-------------	---	----------------------------	--------------	---------

Ganache dunkel Elvesia 74%

600 g Rahm 35%
50 g Glukosesirup 44/45
50 g Invertzucker
50 g Butter
500 g Elvesia Rep. Dom. 74%-72h
Bio Knospe, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

Rahm, Glukosesirup, Invertzucker und Butter aufkochen, mit Couverture aufmontieren und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



Felchlin Promotionsmaterial

Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Fertigstellung

Ganache in einen 300 x 300 mm grossen Rahmen auf 10 mm Höhe giessen und gleichmässig verteilen.

24 Stunden bei idealerweise 15°C kristallisieren lassen, dann mit einer Harfe auf 15 x 15 mm schneiden und mit Couverture überziehen.

Nach Belieben mit Felchlin gerösteten Cacaonibs dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CR74	Elvesia Rep. Dom. 74%-72h Bio Knospe, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Elvesia 74% Rustikal Praline

1100 g Ganache dunkel Elvesia 74%

900 g Elvesia Rep. Dom. 74%-72h
Bio Knospe, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

100 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet oder

50 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver

Elvesia 74% Rustikal Praline

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

Elvesia 74% Rustikal Praline

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10902

Beschreibung : Dunkle Ganache überzogen mit feinsten Elvesia Rep. Dom. 74%-72h Bio Knospe, Dunkle Schokolade-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	511
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2140
Verkaufspreis		Fette	41.05 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	25.03 g
		Kohlenhydrate	22.5 g
		davon Zucker	19.37 g
		Eiweiss	6.21 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, **Rahm**, Rohrohrzucker, Cacaobutter, Cacaopulver, Glucosesirup (Weizenglukose), Invertzucker, **Butter**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 29.08.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung