

# Dragierte und caramelisierte Haselnüsse

## Pralines & Chocolates



REZEPTMENGE 790 g

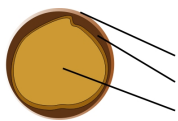
REZEPTNUMMER CS15294

### Caramelisierte Haselnüsse

- 200 g Zucker
- 50 g Wasser
- 600 g Haselnüsse ganz, geröstet
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser zum Kochen bringen, Haselnüsse begeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb ist, Cacaobutter begeben. Zum Erkalten auf einen Marmortisch geben und sofort voneinander trennen. Kalt werden lassen und luftdicht verschlossen lagern.

### Aufbau



- Goldpulver
- Schokoladenmantel
- Caramelisierte Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

### Dragierte und caramelisierte Haselnüsse

- 540 g Caramelisierte Haselnüsse
- 250 g Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

#### FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CU30 Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

# Dragierte und caramelisierte Haselnüsse

## Pralines & Chocolates



**Rezeptnummer :** CS15294

**Beschreibung :** Caramellierte Haselnüsse in Schokolade, hergestellt mit unserer Sambirano 68% Grand Cru Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	567
Verkaufstage	42 Tage	Kilojoule (kJ)	2370
Verkaufspreis		Fette	43.8 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	11.58 g
		Kohlenhydrate	30.3 g
		davon Zucker	27.61 g
		Eiweiss	9.06 g
		Salz	0 g

### **Zusammensetzung :**

**Haselnüsse**, Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Wasser, Vanille

Stand 26.10.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung