

Champagner Truffes mit Schaumwein

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 63 Stück

REZEPTNUMMER TR30013

Ganache Milch Crème 33% mit Champagner Schaumwein

300 g Maracaibo Crème 33%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
150 g Champagner Schaumwein
80 g Butter

Couverture auf 45°C erwärmen,
Champagner Schaumwein begeben,
antemperierte Butter darunterziehen und
mit dem Mixer homogenisieren und
vacuumieren.

Champagner Truffes mit Schaumwein

**170.1 g Truffes Hohlkugeln 49%
Creole 26mm (63 Stück)**

**530 g Ganache Milch Crème 33%
mit Champagner
Schaumwein**

**100 g Maracaibo Crème 33%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo**

20 g Staubzucker

Fertigstellung

Ganache bei 31 - 33°C in Hohlkugeln
eindressieren und über Nacht abstehen
lassen. Mit Couverture verschliessen und
einschmisieren. In Staubzucker rollen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS34 Maracaibo Crème 33%,
Milkschokolade-Couverture,
Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen

Champagner Truffes mit Schaumwein

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : TR30013

Beschreibung : Milch-Truffes mit Champagne-Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	509
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2130
Verkaufspreis		Fette	34.7 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.05 g
		Kohlenhydrate	36.2 g
		davon Zucker	35.47 g
		Eiweiss	5.68 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, Champagner 18%, Cacaobutter, **Butter**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Milchpulver teilentrahmt**, **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 03.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung