

Gianduja Intenso Milch Caramel

in Duetto Eiliform



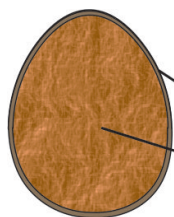
REZEPTMENGE 1 Duetto Giessform à 21 Stück REZEPTNUMMER CS15288

Gianduja Mandel Intenso Caramelosa mit Caramellis

- 200 g Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
- 200 g Caramelosa, Füllung Caramel, gelöscht
- 40 g Caramellis, Caramelgranulat mit Butter

Gianduja auf 28°C temperieren. Osa auf 28°C temperieren. Zusammen in der Maschine 1 Minute im ersten Gang mit einem Pedal rühren. Caramellis unterheben. Abfüllen.

Aufbau



Couverture
Gianduja

Gianduja Intenso Milch Caramel

**170 g Sambirano 40%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo**

**440 g Gianduja Mandel Intenso
Caramelosa mit Caramellis**

Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Giessform Duetto
4 Stück Verpackung Duetto**

Pralinemantel

Felchlin Duetto Giessformen 1 x mit Couverture ausgießen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten.

Fertigstellung

Beide Halbformen mit Gianduja füllen und zustreichen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. 1 kleiner Tupfen Gianduja auf 1 Halbform aufdressieren. Formen zusammensetzen und nochmals im Kühlschrank kristallisieren lassen. Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CP74 Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
- CU29 Sambirano 40%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- DK28 Caramelosa, Füllung Caramel, gelöscht
- HA50 Caramellis, Caramelgranulat mit Butter
- VO72 Giessform Duetto
- WB04 Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Gianduja Intenso Milch Caramel

in Duetto Eiliform

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Gianduja Intenso Milch Caramel

in Duetto Eiliform



Rezeptnummer : CS15288

Beschreibung : Cremiges Caramel-Eili mit Caramel-Crunch, zuckerreduziert

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	590
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2469
Verkaufspreis		Fette	41.53 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	21.62 g
		Kohlenhydrate	45.29 g
		davon Zucker	43.55 g
		Eiweiss	7.63 g
		Salz	0.35 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, Kokosöl, **Milchpulver**, Sonnenblumenöl, Cacaokerne, Butterfett, **Molkenpulver**, Sheabutter, Illipebutter, **Magermilchpulver**, **Butter**, Maltodextrin, Caramel, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramelaroma natürlich, Speisesalz, Vanille

Stand 18.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung