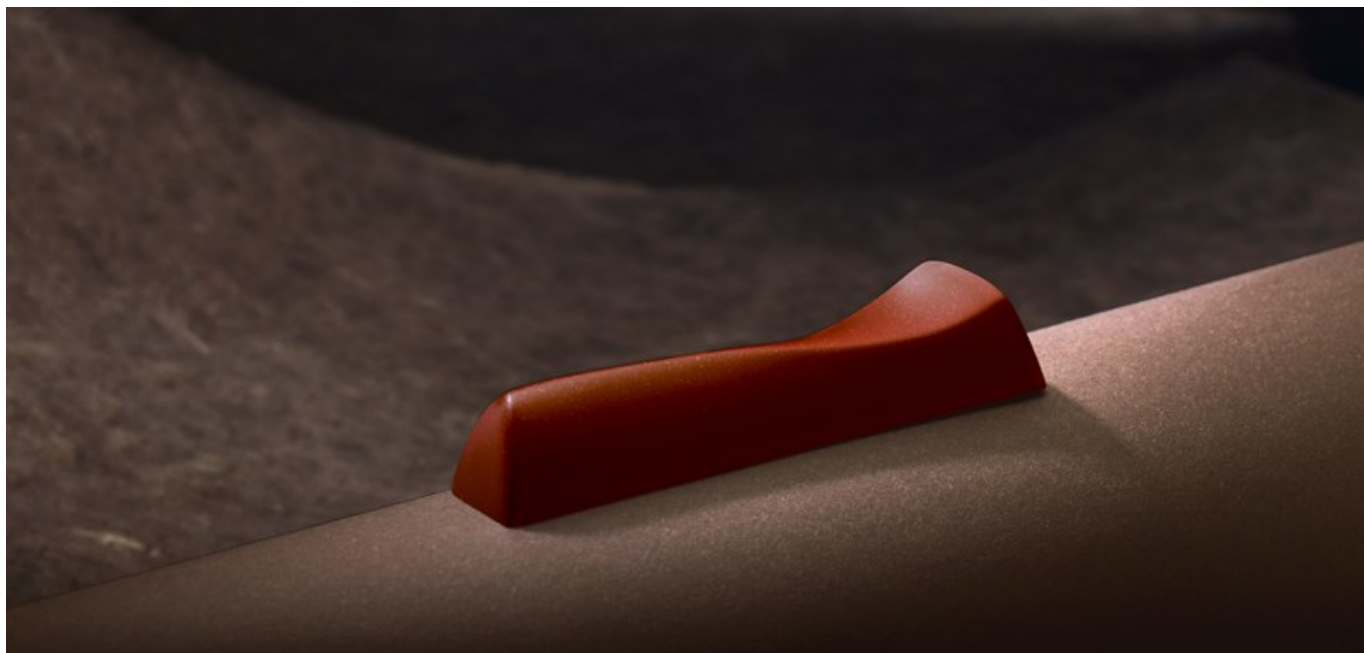


Tube Praline Croquantine

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



REZEPTMENGE 6 Tube Giessformen à 7 Stück REZEPTNUMMER CS15108

Sabléteig Breton schneidfähig

- 1000 g Butter
- 560 g Rohrzucker fein
- 400 g Eigelb frisch
- 1360 g Weissmehl Typ 400
- 48 g Backpulver
- 8 g Fleur de Sel

Butter und Zucker cremig aufschlagen, Eigelb langsam dazugeben. Mehl absieben und mit dem Backpulver und Fleur de Sel mischen, einmelieren und kurz zum zarten Teig kneten, kalt stellen.

Gianduja Milch Mandel Maracaibo Criolait 38% 2:1 Fina

- 1000 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

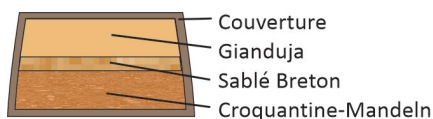
Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.

Croquantine-Mandel Crunch Milch mit Maracaibo Criolait 38%

- 210 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
- 12 g Cacaobutter Bio, Geraspelt flüssig
- 70 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Praline Croquantine schmelzen, flüssige Cacaobutter hinzufügen. Gut verrühren, temperierte Couverture einarbeiten.

Aufbau



Tube Praline Croquantine

- 350 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 350 g Sabléteig Breton schneidfähig
- 300 g Gianduja Milch Mandel Maracaibo Criolait 38% 2:1 Fina
- 255 g Croquantine-Mandel Crunch Milch mit Maracaibo Criolait 38%

Felchlin Promotionsmaterial

6 Stück Giessform Tube à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Mantel

Tube Praline Formen mit temperierter Couverture ausgießen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sablé Breton

Teig auf 3.5 mm ausrollen, backen. Backtemperatur: 160°C Umluftofen
Backzeit: ca. 15 Minuten
Nach dem Backen direkt noch heiss auf 80 x 7.5 mm schneiden, erkalten lassen. Als Alternative kalten Teig vor dem Backen mit der Harfe zuschneiden, auseinanderlegen und backen.

Fertigstellung

6 g der Gianduja Milch pro Tube mit Hilfe eines Einweg Dressierbeutels eindressieren. Sable Breton Stäbchen einlegen und mit 6 g der Croquantine-Mandel Crunch auffüllen. Anziehen lassen und mit Couverture zustreichen. 24 Stunden bei ca. 12 - 16°C kristallisieren lassen. Mit Couverture zustreichen, kurz in den Kühlschrank legen und ausformen.

Tube Praline Croquantine

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
DK27	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
VO28	Giessform Tube à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tubo Praline Croquantine

mit Maracaibo oder Grenada Grand Cru Couverture



Rezeptnummer : CS15108

Beschreibung : Vollmilchschokoladenpraline mit Mandel-Füllungen und Sablé-Breton-Boden

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	27 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	548
Kilojoule (kJ)	2294
Fette	36.7 g
davon gesätt. Fette	17.85 g
Kohlenhydrate	45.27 g
davon Zucker	35.11 g
Eiweiss	8.65 g
Salz	0.38 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln 14%**, Cacaobutter, **Weizenmehl**, **Butter**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Rohrrohrzucker, **Magermilchpulver**, **Eigelb**, Kokosöl, **Rahmpulver**, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Rapsöl, Illipebutter, Sheabutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Rapsöllecithin), Vanille, **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand 11.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung