

Schokoladen Dattel Sandwich

Konfekt



REZEPTMENGE	200 Stück	REZEPTNUMMER	KF60012
-------------	-----------	--------------	---------

Dattel Mandel Füllung

- 1000 g Dattelpaste
- 250 g Mandelstäbli
- 200 g Ghana Nibs Qroqant, Cacao Granulat 2-3mm caramelisiert
- 200 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Die Dattelpaste geschmeidig machen und mit alle restlichen Zutaten mit der Hand zu einem Teig kneten.

Sablé Breton mit Roh-Rohrzucker

- 150 g Butter
- 140 g Roh-Rohrzucker fein
- 60 g Eigelb, frisch
- 200 g Weissmehl Typ 400
- 5 g Backpulver
- 2 g Fleur de Sel

Butter und Roh-Rohrzucker schaumig schlagen, Eigelb nach und nach begeben, Mehl und Backpulver sieben, mit dem Fleur de sel zu einem Teig aufarbeiten. Kalt stellen.

Aufbau



Schokoladen Dattel Sandwich

- 1650 g Dattel Mandel Füllung
- 501.3 g Sablé Breton mit Roh-Rohrzucker
- 800 g Saffronosa, Füllung Safran
- 800 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Dattel Mandel Füllung

Rollen von 300 g und 30 cm Länge herstellen (ca. 3.4 cm Ø), kühl stellen. In 4 mm dicke Scheiben schneiden, pro Stück ca. 8 g.

Sablé Breton

Teig auf 1.8 mm ausrollen und 3.4 cm Ø Kreise ausstechen und goldbraun backen.

Backtemperatur: 160°C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Gewicht eines einzelnen gebackenen Sablé ca. 4 g.

Saffronosa

Auf Stufe 2 aufschlagen bis die Masse hell ist.

Fertigstellung

Sablés auf ein Tablett legen. Mit einer runden Tülle 4 g der aufgeschlagenen Saffronosa darauf dressieren und mit einer Dattelpastenscheibe bedecken. Fest werden lassen. In temperierte Couverture eintauchen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CA19 Ghana Nibs Qroqant, Cacao Granulat 2-3mm caramelisiert
- CR19 Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DF31 Saffronosa, Füllung Safran

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Schokoladen Dattel Sandwich

Konfekt



Rezeptnummer : KF60012

Beschreibung : Dattelnkusermasse in Harmonie mit Safran und dunkler Couverture auf Sablé Breton

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	467
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1955
Verkaufspreis		Fette	29.97 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.11 g
		Kohlenhydrate	43.44 g
		davon Zucker	36.15 g
		Eiweiss	6.27 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Datteln 27%, Zucker, Cacaokerne, **Mandeln**, **Weizenmehl**, Palmkernöl, **Butter**, Rohrröhrzucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Palmöl, Sonnenblumenöl, **Eigelb**, **Magermilchpulver**, **Glukose Weizen**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Triebmittel (Backpulver), Aroma, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, Safran, Farbstoff (Beta-Carotin), Vanille

Stand 03.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung