

Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss

in Duetto Eiliform



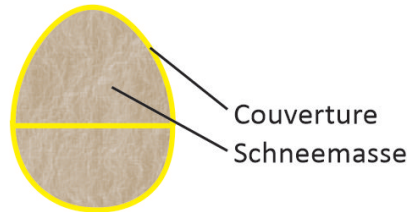
REZEPTMENGE	8	Duetto Giessformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	CS15291
--------------------	---	-------------------------------	---------------------	---------

Schneemassee, Meringage, KOA Cacaofruchtsaft

- 200 g Wasser
- 150 g Glukosesirup 44/45
- 1.5 g Pektin Gelbband
- 336 g Zucker
- 2.5 g Weinsteinsäure 1:1
- 190 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 30 g Eiweisspulver
- 50 g Inulin HSI (ersetzt durch Zucker)
- 40 g Sorbitol flüssig

Wasser, Glukosesirup, Zucker, Pektin und Weinsteinsäure auf 122°C kochen. Einen Teil Zucker mit Pektin mischen. Cacaofruchtsaft, Eiweisspulver, Inulin und Sorbitol zusammen zu einem festen Schnee schlagen. Gekochten Zucker langsam zum Eischnee giessen. Nur noch kurz weiterschlagen. Schneemassee in Dressierbeutel abfüllen. Auf einem Marmortisch auf ca. 35 - 40°C abkühlen.

Aufbau



Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss

1360 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
500 g Schneemassee, Meringage, KOA Cacaofruchtsaft

Felchlin Promotionsmaterial

8 Stück Giessform Duetto
28 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

Direkt beide Halbformen mit der Schneemassee füllen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Beide Halbformen mit temperierter Couverture zustreichen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen und zusammensetzen. Ausformen.

Achtung

Schneemassee sollte das ganze Grundrezept zubereitet werden, da ansonsten die Masse nicht gut herstellbar ist.

FELCHLIN PRODUKTE

- CO49 Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
- HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- VO72 Giessform Duetto
- WB04 Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss

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

Koa Cacaofruchtsaft Schaumkuss

in Duetto Eiliform



Rezeptnummer : CS15291

Beschreibung : Exquisiter Schaumkuss im Ei, zuckerreduziert

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	506
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2119
Verkaufspreis		Fette	32.1 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	19.3 g
		Kohlenhydrate	50.2 g
		davon Zucker	46.13 g
		Eiweiss	3.51 g
		Salz	0.22 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Wasser, Cacaofruchtsaft 5%, Glucosesirup (Weizenglukose), Butterfett, **Molkenpulver**, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, Inulin, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eiweisspulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Geliermittel (Pektin)

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung