

Praline Piemontese

Grand Cru



REZEPTMENGE 5 La Vela Formen à 49 Stück

REZEPTNUMMER PR10005

Gianduja Milch Haselnuss Rustica Criolait 38% 2:1

- 1000 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 500 g Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo temperiert

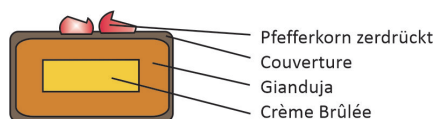
Pralinémasse mit temperierter Couverture glattrühren.

Crème brûlée Zitrone

- 75 g Staubzucker
- 75 g Rahm 35%
- 25 g Glukosesirup 44/45
- 10 g Sorbitol flüssig
- 1 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 30 g Zitronensaft frisch
- 2 g Zitronenrapée
- 0.5 g Rosa Pfeffer 2 Umdrehungen
- 25 g Zucker
- 2 g Pektin Gelbband
- 0.6 g Fleur de Sel 1 Prise
- 100 g Butter

Zucker caramolisieren, Rahm, Glukose, Sorbitol, Vanillestengel, Zitronensaft-Rapee, aufkochen und Zucker damit ablöschen. Rosa Pfeffer begeben, Zucker und Pektin mischen begeben und kurz aufkochen. Kalt stellen, Fleur de sel begeben, Butter begeben und glatt rühren, nicht schaumig.

Aufbau



Praline Piemontese

1500 g Gianduja Milch Haselnuss Rustica Criolait 38% 2:1

340 g Crème brûlée Zitrone

1000 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

16 g Rosa Pfeffer

Felchlin Promotionsmaterial

Silikonform Chocoflex La Vela

Fertigstellung

Gianduja halb in La Vela Formen eindressieren. Crème Brûlée in der La Vela Form als Kernfüllung auf die Gianduja aufdressieren, ohne dass es an den Rand kommt. Mit Gianduja verschliessen und im Kühler für 30 Minuten abstehen lassen. Wenn die Formen wieder antemperiert sind, Boden mit Couverture verschliessen, nochmals für 45 Minuten kühl stellen, ausformen und antemperieren lassen. Mit Couverture überziehen, ein Rosa Pfefferkorn darauf zerdrücken.

FELCHLIN PRODUKTE

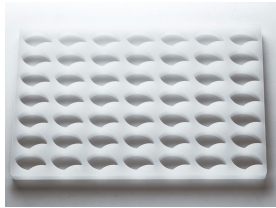
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- VO14 Silikonform Chocoflex La Vela

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Praline Piemontese

Grand Cru

Felchlin Promotionsmaterial



VO14 La Vela Pralinengiessform

Format 195 x 290 mm

Praline Piemontese

Grand Cru



Rezeptnummer : PR10005

Beschreibung : Zitronenkern mit einem Hauch rosa Pfeffer umhüllt von Haselnussgianduja, überzogen mit dunkler Grand Cru Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	568
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2376
Verkaufspreis		Fette	40.35 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	17.59 g
		Kohlenhydrate	42.1 g
		davon Zucker	36.99 g
		Eiweiss	6.08 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 21%**, Cacaokerne, Cacaobutter, **Butter, Rahm, Magermilchpulver, Vollmilchpulver**, Zitronensaft, Glucosesirup (Weizenglukose), Pfeffer, **Rahmpulver**, Feuchthaltemittel (Sorbit), Zitronenschale, Geliermittel (Pektin), Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 27.06.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung