

Warmer Schoggi Praline Gupf

Grand Cru



REZEPTMENGE 48 Stück

REZEPTNUMMER GB60029

Biscuit Chocolat mit Rio Huimbi 62%

- 480 g Eier frisch
- 300 g Zucker
- 900 g Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 450 g Rahm 35%
- 180 g Weismehl Typ 400

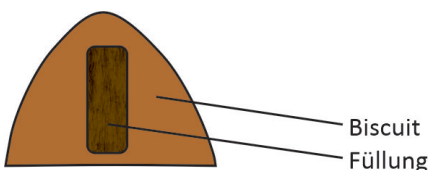
Eier und Zucker zusammen in einem Wasserbad auf 40°C erwärmen, danach schaumig schlagen. Couverture auf ca. 35°C auflösen und mit dem heissen gekochten Rahm zu einer glatten Emulsion rühren, vorsichtig die Eimasse unter die Ganache heben. Abgeseibtes Mehl einmellieren.

Füllung mit Choco Pain Praline und Croquantine

- 300 g Choco Pain Praliné, Füllung Haselnuss
- 75 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Zutaten zusammen mischen.

Aufbau



Warmer Schoggi Praline Gupf

2300 g Biscuit Chocolat mit Rio Huimbi 62%

380 g Füllung mit Choco Pain Praline und Croquantine

Felchlin Promotionsmaterial

8 Stück Silikon-Backform Mythen, für 6 Stück

Füllung

Mit einer 16-er Lochtülle Stränge auf ein Backpapier dressieren und einfrieren und in Stücke von 4 cm Länge schneiden.

Fertigstellung

50 g Biscuitmasse in Silikonform dressieren und ein Stück der gefrorenen Füllung einstecken. Die Masse ganz glatt in die Spitzen und Rundungen streichen, backen.

Backtemperatur: 180°C im moderaten Ofen

Backzeit: ca. 30 - 40 Minuten, genügend Unterhitze

Erkalten lassen, anfrieren und ausformen.

Serviervorschlag

Kurz im Ofen bei 180°C für 3 - 4 Minuten oder in Mikrowelle erwärmen. Mit etwas geschlagenem Rahm oder Vanille-Glace servieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR60 Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC64 Choco Pain Praliné, Füllung Haselnuss
- HA20 Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- VO15 Silikon-Backform Mythen, für 6 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Warmer Schoggi Praline Gupf

Grand Cru

Felchlin Promotionsmaterial



VO15 Silikonform Mythen für 6 Stück

80 x 52 x 64 mm

Warmer Schoggi Praline Gupf

Grand Cru



Rezeptnummer : GB60029

Beschreibung : Grand Cru Schokoladen Gupf mit flüssiger Praline-Knuspereinlage zum warm servieren

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	460
Verkaufstage	3 Tage	Kilojoule (kJ)	1927
Verkaufspreis		Fette	28.07 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.79 g
		Kohlenhydrate	43.49 g
		davon Zucker	35.12 g
		Eiweiss	6.57 g
		Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Eier**, **Rahm**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, Cacaobutter, **Haselnüsse**, Kokosöl, **Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, **Magermilchpulver**, Rapsöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Wasser, Sheabutter, Illipebutter, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanilleextrakt

Stand 10.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung