

Lilli the Bee mit Honigtöpfli

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	1	Duetto Giessform à 21 Stück und 1 Giessform Lilli the Bee à 2 Stück	REZEPTNUMMER	CS15518
--------------------	---	--	---------------------	---------

Honigtöpfli

- 1 g Candurin Gold
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 160 g Ganache Sambirano 68% und Opus Lait 38% mit Honig
- 130 g Gianduja Milch Mandel Opus Lait 38% mit Croquantine
- 60 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 130 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Giessform Duetto
- 4 Stück Verpackung Duetto für 6 Pralines
- 2 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

Formen giessen

Duetto Dom und Halbkugel Formen mit temperierter goldener Cacaobutter auspinseln, mit gelber temperierter Konditoreimasse aussprühen oder auspinseln. Mit temperierter weisser Couverture ausgiessen. Im Kühlschrank ca. 10 Min. kristallisieren lassen.

Fertigstellung

7.5 g Ganache in die ausgegossenen Halbkugeln eindressieren, kristallisieren lassen und mit temperierter weisser Couverture schliessen. Ausgegossene Domformen ausformen und Spitze ca. 3 mm abschmelzen, Boden kurz anschmelzen und auf die Halbkugelformen aufsetzen. 6 g Gianduja einfüllen, kurz im Kühlschrank kristallisieren lassen. Mit ca. 2.8 g gelber temperierter Couverture Öffnung schliessen und restliche gelbe Couverture tropfenartig um die Kanten dressieren, um einen herunterfliessenden Honig zu imitieren. Ca. 20 - 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

Ganache Sambirano 68% und Opus Lait 38% mit Honig

- 110 g Zucker
- 20 g Glukosesirup DE 41-46
- 100 g Honig
- 35 g Butter
- 255 g Rahm 35%
- 15 g Zucker
- 3 g Fleur de Sel
- 2 g Pektin Gelbband
- 350 g Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 110 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Erste Zuckermenge trocken auf 190°C caramelisieren. Glukosesirup und Honig zusammen mischen, erwärmen und damit den Kochvorgang des Caramels stoppen. Butter dazu geben. Rahm auf 40°C erwärmen. Zweite Zuckermenge, Fleur de Sel und Pektin zusammen mischen und zum Rahm geben. Nach und nach die Flüssigkeit zum Honig Caramel giessen und gut verrühren. Auf 70°C abkühlen, max. 1/3 des Rahm Caramels zur Couverture giessen und von der Mitte aus mit einem Plastikspatel eine elastische und homogene Ganache herstellen. Restliche Flüssigkeit langsam nach und nach begeben, mit einem Stabmixer homogenisieren. Ganache Temperatur max. 32°C.

Lilli the Bee mit Honigtöpfli

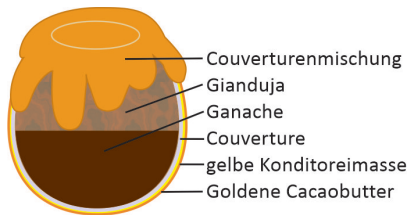
Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Gianduja Milch Mandel Opus Lait 38% mit Croquantine

- 600 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 350 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 50 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Pralinémasse und temperierte Couverture 1 Minute im Rührkessel auf Stufe 1 rühren.

Aufbau



Lilli the Bee mit Honigtöpfli 503 g Honigtöpfli

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Giessform Lilli the Bee

165 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

13 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

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

10 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

Fertigstellung der Giessform Lilli the Bee

Mit temperierter dunkler und weisser Couverture Augen schminken. Mit weisser temperierter Couverture Flügel und Haare schminken. Mit temperierter Milchcouverture Streifen schminken. Mit gelber temperierter Konditoreimasse ganze Giessform aussprühen, 5 Min. in den Kühlschrank stellen. Auf Raumtemperatur bringen und mit weisser temperierter Couverture 2x ausgiessen. 20 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen, auf Raumtemperatur bringen, weisse Couverture auf Papier aufstreichen, Giessform aufsetzen und eindrücken, nochmals in den Kühlschrank stellen und kristallisieren lassen. Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CU30	Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
VO72	Giessform Duetto
VO93	Giessform Lilli the Bee
WB04	Verpackung Duetto für 6 Pralinés

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Lilli the Bee mit Honigtöpfli

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO72B Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



VO93 Giessform Lilli the Bee

Format Form 310 B x 158 H x 73 mm
Masse Lili 120 H x 90 B x 60 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Lilli the Bee mit Honigtöpfli

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15518

Beschreibung : Lilli the Bee Schokoladenfigur mit Honigtöpfli gefüllt mit knuspriger Mandel Gianduja und Blüten Honig Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	582
Verkaufstage	35 Tage	Kilojoule (kJ)	2435
Verkaufspreis		Fette	42.4 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	24.2 g
		Kohlenhydrate	42.4 g
		davon Zucker	41.37 g
		Eiweiss	6.73 g
		Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Mandeln**, **Rahm**, Cacaokerne, Honig 2%, **Butter**, **Weizenmehl**, Glucosesirup, Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoffe (Titandioxid, Eisenoxid), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Kokosöl, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Fleur de sel (Meersalz), Geliermittel (Pektin), Rapsöl, Wasser, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Vanille, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 17.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung