

# Praline Suntory Whisky-Pecan

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 4 Valletta à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR10708

## Ganache Milch Opus Lait 38% mit Whisky 40%vol.

- 90 g Rahm 35%
- 2 g Vanillestange Tahiti (1 Stange = 4g)
- 25 g Honig
- 22 g Dextrosepulver
- 10 g Sorbitol Pulver
- 20 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 190 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 15 g Butter
- 30 g Whisky 40%vol. Suntory Toki

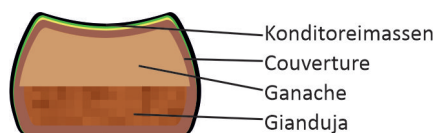
Rahm und Vanille zum Kochen bringen. Honig und Zucker darin auflösen. Nach und nach portionsweise über die Couverture geben. Butter und Whisky einrühren und bei idealerweise 35 - 40°C mit einem Stabmixer emulgieren.

## Gianduja Milch Pecannuss

- 150 g Pecannüsse
- 20 g Wasser
- 90 g Zucker
- 20 g Glukosesirup DE 41-46
- 0.8 g Meersalz
- 1 g Vanillestange Tahiti (1 Stange = 4g)
- 90 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Pecannüsse rösten. Aus Wasser und Zucker ein Caramel herstellen. Über die gerösteten Pecannüsse giessen. Pecannüsse mahlen, hinzufügen und mit Meersalz bestreuen. Couverture und Cacaobutter schmelzen. Zu den Pecannüssen geben. Auf 23.5°C temperieren.

## Aufbau



## Praline Suntory Whisky-Pecan

**404 g Ganache Milch Opus Lait 38% mit Whisky 40%vol.**

**270 g Gianduja Milch Pecannuss**

**450 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

## Felchlin Promotionsmaterial

- 20 g Konditoreimasse natürlich Grün**
- 20 g Konditoreimasse natürlich Gelb**
- 20 g Konditoreimasse Gold**
- 50 g Konditoreimasse natürlich Dunkelbraun**

## Couverturemantel

Formen mit temperierter gelber, goldener und grüner Konditoreimasse mit Hilfe eines Milchsäumers dekorieren und mit dunkelbrauner Konditoreimasse leicht aussprühen. Mit temperierter Couverture ausgießen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

## Fertigstellung

4.5 g Ganache bei 31 - 33°C abfüllen, glattstreichen bis zum Festwerden kühlen. 3 g der Gianduja auf die Ganache geben und über Nacht kristallisieren lassen. Auf Raumtemperatur bringen und mit temperierter Couverture verschliessen. Ca. 20 - 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

# Praline Suntory Whisky-Pecan

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten

### FELCHLIN PRODUKTE

CF71	Konditoreimasse natürlich Grün
CF72	Konditoreimasse natürlich Gelb
CF77	Konditoreimasse natürlich Dunkelbraun
CF79	Konditoreimasse Gold
CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Praline Suntory Whisky-Pecan

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10708

**Beschreibung :** Praline mit Whiskyganache und und Pecangianduja umhüllt von feinsten Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	496
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2075
Verkaufspreis		Fette	36.06 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.99 g
		Kohlenhydrate	34.19 g
		davon Zucker	31.13 g
		Eiweiss	4.83 g
		Salz	0.09 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, **Pekannuss** 8%, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Whisky (Getreidebrand) 2%, Honig 2%, Traubenzucker, **Butter**, Wasser, Glucosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Vanille, Meersalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

Stand 09.09.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung