

Simply Vegan

Pralinen- & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	7	Amo Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR80003
-------------	---	-----------------------	--------------	---------

Cacaofruchtsaft-Passionsfrucht Gelee

- 170 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 30 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Zucker
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 100 g Zucker
- 30 g Glukosesirup, Liquiss
- 3 g Zitronensäure 1:1

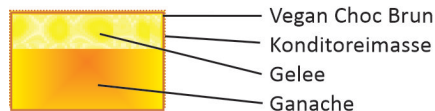
Erste Menge Zucker mit dem Pektin mischen. Cacaofruchtsaft und Püree auf 80°C erwärmen und nach und nach die Zucker-Pektin-Mischung hinzugeben. Eine Minute lang unter ständigem Rühren kochen lassen. Zweite Menge Zucker und Glukose hinzufügen und auf 104°C kochen. Sofort die Zitronensäure einrühren, in eine Schüssel giessen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Wenn sie abgekühlt ist, mit einem Stabmixer glatt pürieren und in einen Einwegspritzbeutel füllen.

Ganache weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Cacaofruchtsaft und Passionsfrucht

- 250 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 50 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 25 g Invertzucker
- 25 g Glukosesirup, Liquiss
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 60 g Kokosfett
- 575 g Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
- 10 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Cacaofruchtsaft, Püree, Invertzucker, Glukose und Vanille zum Kochen bringen. Vegan Choco Blanc und die Cacaobutter schrittweise hinzufügen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Kokosnussöl beigeben und gut verrühren. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C erreicht hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Simply Vegan

- 370 g Cacaofruchtsaft-Passionsfrucht Gelee
- 1000 g Ganache weiss Vegan Choc Blanc 38% mit Cacaofruchtsaft und Passionsfrucht
- 600 g Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel

Felchlin Promotionsmaterial

- 7 Stück Giessform Amo Praliné Herz 10 g
- 20 g Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff
- 20 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinenmantel

Amo-Giessformen mit temperierter Vegan Choc Brun austupfen. Mit gold- und gelber Konditoreimasse besprühen. Mit temperierter Vegan Choc Brun ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

Fertigstellung

2 g Gelee in die vorgefertigten Förmchen eindressieren und ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut an der Oberfläche bildet. Vorsichtig 4 g der Ganache auf den Gelee spritzen. Bei idealerweise 15 - 18°C für mindestens 12 Stunden kristallisieren

Simply Vegan

Pralinen- & Schokoladenspezialitäten

lassen. Mit temperierter Vegan Choc Brun verschliessen und ca. 30 Minuten bei 5°C kühl stellen, dann vorsichtig aus der Form lösen.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CF91	Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio / Organic, Cacaoerzeugnis, Tafel
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
VO97	Giessform Amo Praliné Herz 10 g

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Simply Vegan

Pralinen- & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO97 Giessform Amo Praliné Herz 10 g

75 x 135 x 24 mm

Simply Vegan

Pralinen- & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR80003

Beschreibung : Vegane-Ganache mit Cacao-Fruchtsaft und Maracuja-Gelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	463
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1937
Verkaufspreis		Fette	30.91 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	19.31 g
		Kohlenhydrate	42.66 g
		davon Zucker	35.1 g
		Eiweiss	1.49 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Cacaobutter, Cacaofruchtsaft, Rohrrohrzucker, Reissiruppulver, Zucker, Passionsfrucht, **Mandeln**, Cacaokerne, Kokosöl, Glucosesirup, Invertzucker, Kokosraspel, Vanille, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 24.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung