

Dragierte Marzipan Haselnüsse

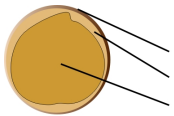
Chocolates & Pralines



REZEPTMENGE 1500 g

REZEPTNUMMER CS15295

Aufbau



Cacaopulver
Marzipanmantel
Ganze geröstete Haselnuss

FELCHLIN PRODUKTE

CU30 Sambirano 68%, Dunkle
Schokolade-Couverture, Rondo
HA01 Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
KK06 Modelliermarzipan, Marzipan,
Weiss

Dragierte Marzipan Haselnüsse

400 g Haselnüsse ganz, geröstet

**400 g Modelliermarzipan,
Marzipan, Weiss**

**400 g Sambirano 68%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo**

**300 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver**

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Fertigstellung

Jede Haselnuss vollständig mit Modelliermarzipan bedecken. Auf eine Silikonmatte legen und leicht mit Puderzucker bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben. In ein Dragiergerät legen. Die Couverture bei 40-45°C schmelzen lassen und nur eine begrenzte Menge hinzufügen. Zwischen den einzelnen Schichten ziehen lassen. Wenn sie vollständig dragiert sind, die überzogenen Haselnüsse 2 Stunden lang bei 17-18°C kristallisieren lassen. Die dragierten Haselnüsse erneut in die Trubine legen und mit Cacaopulver berziehen. 3-4 Minuten laufen lassen, bis sie vollständig bedeckt sind.

Dragierte Marzipan Haselnüsse

Chocolates & Pralines



Rezeptnummer : CS15295

Beschreibung : Marzipan-Haselnüsse in Schokolade getaucht, hergestellt mit unserer Sambirano 68% Grand Cru Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	56 Tage	Kilokalorien (kcal)	522
Verkaufstage	42 Tage	Kilojoule (kJ)	2185
Verkaufspreis		Fette	36.28 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	11.33 g
		Kohlenhydrate	31.8 g
		davon Zucker	26.98 g
		Eiweiss	11.48 g
		Salz	0.02 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse, Zucker, Cacaopulver, Cacaokerne, **Mandeln**, Cacaobutter, Feuchthaltemittel (Invertase), Glucosesirup, Wasser, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 26.10.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung