

Ostereili

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 180 Stück à ca. 5 g

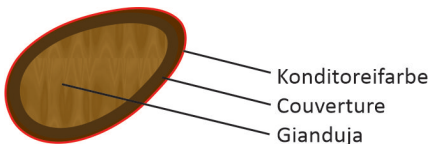
REZEPTNUMMER CS15016

Gianduja Milch Fina Haselnuss Rio Huimbi 42%

500 g Fina Noble Piemontese 60%,
Pralinémasse Haselnuss
250 g Rio Huimbi 42%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Temperierte Zutaten zusammen glatt rühren.

Aufbau



Ostereili

150 g Rio Huimbi 62%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

750 g Gianduja Milch Fina
Haselnuss Rio Huimbi 42%

Ei-Pralinemantel

Halbeili-Pralineformen mit gewünschter Konditoreimasse aussprühen und mit Couverture ausgießen. Bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Fertigstellung

Gianduja einfüllen, glattstreichen und kurz im Kühlschrank kalt stellen. Als Ganzeili mit einem kleinen Tupfen Gianduja zusammensetzen und gut andrücken.

Als Halbeili mit der jeweiligen Couverture glattstreichen, so dass keine Luftblasen oder Löcher entstehen. Für beide Anwendungen ca. 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

FELCHLIN PRODUKTE

CR40	Rio Huimbi 42%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CR60	Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Ostereili

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15016

Beschreibung : Haselnussgianduja mit Rio Huimbi 42% Grand Cru Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	595
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2490
Verkaufspreis		Fette	42.54 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.02 g
		Kohlenhydrate	43.46 g
		davon Zucker	38.29 g
		Eiweiss	6.88 g
		Salz	0.06 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse 34%**, Cacaobutter, Cacaokerne, **Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver**

Stand 11.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung