

Mia Schaumkuss Häschen

Bionda 36%



REZEPTMENGE	35	Mia Giessformen à 4 Stück	REZEPTNUMMER	CS15319
--------------------	----	---------------------------	---------------------	---------

Schneemasse, Meringage, KOA Cacaofruchtsaft

- 200 g Wasser
- 150 g Glukosesirup DE 41-46
- 1.5 g Pektin Gelbband
- 336 g Zucker
- 2.5 g Weinsteinensäure 1:1
- 190 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 30 g Eiweisspulver
- 50 g Inulin HSI
- 40 g Sorbitol flüssig

Wasser, Glukosesirup, Zucker, Pektin und Weinsteinensäure auf 122°C kochen. Einen Teil Zucker mit Pektin mischen. Cacaofruchtsaft, Eiweisspulver, Inulin und Sorbitol zusammen zu einem festen Schnee schlagen. Gekochten Zucker langsam zum Eischnee giessen. Nur noch kurz weiterschlagen. Schneemasse in Dressierbeutel abfüllen. Auf einem Marmortisch auf ca. 35 - 40°C abkühlen.

Aufbau



- weisse und dunkel Couverture
- Bionda Couverture
- Meringage

Mia Schaumkuss Häschen

- 2200 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo**
- 500 g Schneemasse, Meringage, KOA Cacaofruchtsaft**
- 150 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo**
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

Felchlin Promotionsmaterial

- 35 Stück Giessform Hasenmädchen Mia**
- 1 Stück Satinband Braun**
- 140 Stück Klarsichtbeutel Zwergchase, Kreuzbodenbeutel**

Fertigstellung

Mit dunkler und weisser Couverture die Häsli schminken, anziehen lassen. Felchlin Mia Giessform 2 x mit Bionda Couverture ausgiessen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. Direkt 7 g der Schneemasse je Mia Form abfüllen. Temperierte Bionda Couverture aufstreichen und Mia Form aufsetzen. Boden machen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen und ausformen.

Achtung

Meringue sollte das ganze Grundrezept zubereitet werden, ansonsten ist die Masse nicht gut herstellbar.

FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
VO67	Giessform Hasenmädchen Mia
WB38	Klarsichtbeutel Zwergchase, Kreuzbodenbeutel
WM82	Satinband Braun

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Mia Schaumkuss Häschen

Bionda 36%

Felchlin Promotionsmaterial



VO67 Giessform Mia Häschen

4-er Doppelform
Sujet H 53 x B 50 x T 37 mm



WB38 Klarsichtbeutel Zwerghase, Kreuzbodenbeutel

Format 80 x 130 x 45 mm
50-er Einheit



WM82 Satinband Braun

Format 6 mm x 25 m

Mia Schaumkuss Häschen

Bionda 36%



Rezeptnummer : CS15319

Beschreibung : Osterhäsli Mia mit feinsten Bionda Couverture und Schaumkussfüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	543
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2272
Verkaufspreis		Fette	36.37 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	21.89 g
		Kohlenhydrate	49.37 g
		davon Zucker	45.7 g
		Eiweiss	3.92 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Butterfett, **Molkenpulver**, Wasser, Cacaofruchtsaft 3%, Cacaokerne, Glucosesirup, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, Inulin, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eiweisspulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Säuerungsmittel (Weinsäure (L+)), Geliermittel (Pektin), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 27.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung