

Haselnuss-Orangen-Mandarinen Igel

in Duetto Form



REZEPTMENGE	10	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	CS15331
--------------------	----	--------------------------	---------------------	---------

Caramel mit Bitterorange

- 275 g Caramel brûlé fleur de sel
- 50 g Mandarinenmark ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 80 g Bitterorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron bitter
- 25 g Butter

Alle Zutaten zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren auf 105 - 106°C kochen. Auf 30°C abkühlen lassen, mit einem Stabmixer emulgieren.

Gianduja Milch Haselnuss Criolait 38% mit Croquantine

- 550 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 250 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 40 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Pralinémasse vorsichtig auf 26 - 28°C schmelzen und mit der Couverture 1 Minute in der Maschine im 1. Gang rühren. Zerdrückte Croquantine zugeben und verrühren.

Ganache Milch Criolait 38% mit Sorbitol

- 300 g Rahm 35%
- 10 g Butter
- 150 g Glukosesirup DE 41-46
- 100 g Sorbitol flüssig
- 700 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Rahm, Butter und Zuckerarten zum Kochen bringen, langsam über die Couverture giessen und eine Emulsion herstellen. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

Haselnuss-Orangen-Mandarinen Igel

420 g Caramel mit Bitterorange

630 g Gianduja Milch Haselnuss Criolait 38% mit Croquantine

1260 g Ganache Milch Criolait 38% mit Sorbitol

850 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

1850 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

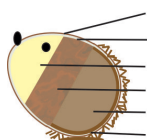
Felchlin Promotionsmaterial

50 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

50 g Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff

10 Stück Giessform Duetto

Aufbau



- Konditoreimasse Gelb und Braun
- Couverture Edelweiss 36%
- Caramel
- Gianduja
- Ganache
- Couverture Criolait 38%

Pralinenmantel

Gelbe Konditoreimasse auf eine Seite der Felchlin Duetto Domform sprühen. Die gegenüberliegende Seite mit brauner Konditoreimasse besprühen. Duetto Domform mit weisser Couverture und Duetto Halbkugel mit Criolait Couverture ausgiessen. Bei Raumtemperatur kristallisieren lassen, im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten kühlen.

Haselnuss-Orangen-Mandarinen Igel

in Duetto Form

Fertigstellung

2 g Caramel in die ausgegossene Domform füllen und 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche gebildet hat. 4 g der Gianduja über den Caramel dressieren. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann etwa 45 - 60 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Mit temperierter weisser Couverture abdecken und für ca. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, ausformen.

6 g Ganache in die Criolait ausgegossene Halbkugel Duetto Form abfüllen, über Nacht kristallisieren lassen. Mit temperierter Criolait Couverture zustreichen, ausformen, mit Criolait Couverture überziehen und mit 2-er Trempiergabeln igeln.

Beide Duetto Praline zusammensetzen, auf Couverturetupfen schräg aufsetzen und als Igelchen dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Haselnuss-Orangen-Mandarinen Igel

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm

Haselnuss-Orangen-Mandarinen Igel

in Duetto Form



Rezeptnummer : CS15331

Beschreibung : Knusprig fruchtiges Praliné mit erfrischendem Orangen-Mandarinen Caramel und Haselnuss Gianduja

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	539
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2255
Verkaufspreis		Fette	36.56 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.52 g
		Kohlenhydrate	45.41 g
		davon Zucker	41.33 g
		Eiweiss	6.19 g
		Salz	0.22 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, **Rahm**, **Haselnüsse 5%**, Glucosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Rahmpulver**, **Vollrahm**, Orange 1%, **Butter**, Mandarine, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Weizenmehl**, Bitterorangen, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Kokosöl, Wasser, Rapsöl, Vanille, Fleur de sel (Meersalz), Butterfett, Vanilleextrakt, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 09.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND