

Duetto Nikolausmütze

in Duetto Form



REZEPTMENGE 7 Duetto Domformen à 21 Stück

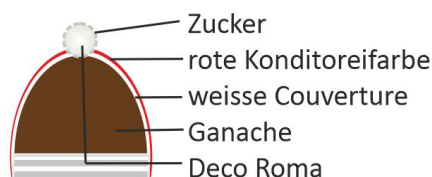
REZEPTNUMMER CS15510

Ganache mit Himbeerpüree und Cacaofruchtsaft

- 140 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- 200 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 70 g Glukosesirup 44/45
- 70 g Sorbitol flüssig
- 75 g Butter
- 135 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 310 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Cacaofruchtsaft, Himbeerpüree, Sorbitol, Glukosesirup und Butter zusammen aufkochen, auf 30°C temperieren. Beide Couverturen auf 32°C temperieren, Couverturen langsam auf die Flüssigkeit giessen und mit Hilfe eines Stabmixers homogenisieren, bis eine elastische, glänzende und homogene Ganache entsteht.

Aufbau



Duetto Nikolausmütze

1000 g Ganache mit Himbeerpüree und Cacaofruchtsaft

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

300 g Deco Roma, Dekormasse weiss

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Duetto

Pralinemantel

Halbkugel Duetto Domform mit roter Konditoreimasse aussprühen. Mit weisser Couverture ausgiessen, bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Fertigstellung

7 g Ganache je Duetto Domform abfüllen, 10 Min. in den Kühlschrank stellen, dann bei 16°C, 1 Tag kristallisieren lassen, mit weisser Couverture schliessen. Deco Roma auf 1.5 mm ausrollen, mit einer Tülle ausstechen und eine Kugel rollen, in Zucker drehen und oben aufsetzen. Deco Roma mit einem Deco Rollholz rollen und Streifen von 5 mm Breite schneiden, um die Nikolausmütze legen.

FELCHLIN PRODUKTE

CR29	Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (<i>Theobroma cacao</i> L.)
TM81	Deco Roma, Dekormasse weiss
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Duetto Nikolausmütze

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform aus Makrolon
Format 275 x 135 x 48 mm

Duetto Nikolausmütze

in Duetto Form



Rezeptnummer : CS15510

Beschreibung : Fruchtiges Cacaofruchtsaft Himbeer Praliné

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	451
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1888
Verkaufspreis		Fette	26.7 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	16.28 g
		Kohlenhydrate	47.43 g
		davon Zucker	42.55 g
		Eiweiss	4.17 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Himbeeren 10%, **Vollmilchpulver**, Cacaofruchtsaft, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Butter**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Feuchthaltemittel (Sorbit), Glukosesirup Weizen, Wasser, Palmkernöl, **Rahmpulver**, Verdickungsmittel (Traganth), Palmöl, Feuchthaltemittel (Glycerin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vanilleextrakt, Vanillin, Vanille

Stand 20.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung