

# Tafelschokolade Dubai Chocolat

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 165 g

REZEPTNUMMER CS15535

## Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Pistazien

- 340 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 340 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 70 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 250 g Kunafateig

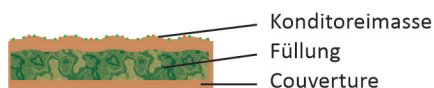
Pistacia Vera und Pralinemasse mischen, temperierte Couverture hinzufügen. Gebackener Kunafa Teig mit der Füllung mischen.

## Kunafateig

- 785 g Kunafa Teig
- 215 g Butter

Teig mit geschmolzener Butter mischen. Locker auf ein Blech verteilen und knusprig goldbraun backen. Backtemperatur: 180°C. Backzeit: ca. 20 Minuten

## Aufbau



## Tafelschokolade Dubai Chocolat

- 10 g Konditoreimasse natürlich Grün
- 5 g Konditoreimasse natürlich Rot
- 5 g Konditoreimasse natürlich Gelb
- 350 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 1000 g Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Pistazien
- 300 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

## Formen

Giessform mit temperierter oranger und grüner Konditoreimasse dekorieren. Mit temperierter Couverture (ca. 35 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

## Fertigstellung

100 g Füllung pro Tafel einfüllen, glatt rütteln. Mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Minuten bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CF71 Konditoreimasse natürlich Grün
- CF72 Konditoreimasse natürlich Gelb
- CF76 Konditoreimasse natürlich Rot
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- DC78 Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- DF18 Pistacia Vera, Pistazien Paste

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Tafelschokolade Dubai Chocolat

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



**Rezeptnummer :** CS15535

**Beschreibung :** Knusprige Pistazienfüllung mit feinsten Maracaibo 38% Milchcouverture umhüllt

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	554
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2318
Verkaufspreis		Fette	38.32 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.91 g
		Kohlenhydrate	39.49 g
		davon Zucker	30.83 g
		Eiweiss	10.49 g
		Salz	0.18 g

## Zusammensetzung :

Zucker, **Pistazien**, Cacaobutter, **Mandeln 12%**, Kunafa Teig (**Weizenmehl**, Wasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Sonnenblumenöl, Essig), **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, **Butter**, **Rahmpulver**, Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille, Vanilleextrakt

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung