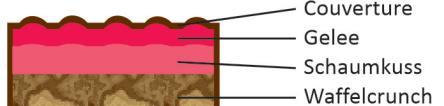


Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE	10 Stück à 130 g	REZEPTNUMMER	CS15536
Erdbeergelee mit Inulin 440 g Erdbeerpuree ohne Zuckerzusatz, Boiron 110 g Inulin HSI 7 g Pektin NH 340 g Zucker 93 g Glukosesirup DE 41-46 10 g Zitronensäure 1:1 Püree auf 40°C erwärmen, Inulin und Pektin mischen, unterrühren und 1 Minute kochen. Zucker und Glukose dazugeben und auf 102°C kochen. Erkalten lassen und glatt rühren.	Schaumkuss mit Erdbeer 200 g Wasser 150 g Glukosesirup DE 41-46 1.5 g Pektin Gelbband 336 g Zucker 2.5 g Zitronensäure 1:1 190 g Erdbeerpuree ohne Zuckerzusatz, Boiron 30 g Eiweisspulver 50 g Inulin HSI 40 g Sorbitol flüssig Zucker mit Pektin mischen, Wasser, Glukose, Zitronensäure und Pektin Zuckermischung auf 122°C kochen. Püree, Eiweisspulver, Inulin und Sorbitol zu einem festen Schneeschlag. Gekochten Zucker langsam zum Eischnee gießen, nur noch kurz weiterschlagen. Die Schaumkussmasse mit einem Dressierbeutel und einer 6er Lochtülle auf einem Marmortisch auf ca. 35 - 40°C abkühlen.	Aufbau  Couverte Gelee Schaumkuss Waffelcrunch	Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue 300 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 300 g Erdbeergelee mit Inulin 300 g Schaumkuss mit Erdbeer 400 g Waffelcrunch
Waffelcrunch 900 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 100 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken Couverte temperieren und zusammen mischen.	Formen Giessform mit temperierter Couverte (ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.	Fertigstellung 30 g Gelee pro Tafel eindressieren und 30 g temperierte Schaumkussmasse abfüllen, antrocknen lassen. Mit je 40 g temperierten Waffelcrunch verschliessen, ca. 20 - 30 Minuten bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.	

Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

FELCHLIN PRODUKTE

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- HA20 Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15536

Beschreibung : Tafelschokolade mit fruchtigem Erdbeergelee und luftigem Erdbeerschaum bedeckt mit Waffelcrunch

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	405
Kilojoule (kJ)	1694
Fette	22.18 g
davon gesätt. Fette	13.48 g
Kohlenhydrate	44.04 g
davon Zucker	37.71 g
Eiweiss	3.75 g
Salz	0.02 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Erdbeeren, Cacaobutter, Glucosesirup, Wasser, Inulin, **Weizenmehl**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eiweisspulver**, Kokosöl, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Rapsöl, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanille, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung