

Geleebonbon Erdbeer - Cacao Fruit Couverture

Pâte de Fruit



REZEPTMENGE 1 Quadrorahmen 15 mm hoch à 169 Stück

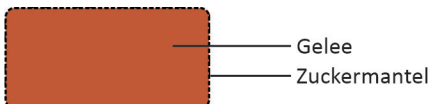
REZEPTNUMMER CS40020

Erdbeergelee mit Cacao Fruit Couverture

- 750 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 80 g Zucker
- 24 g Pektin Gelbband
- 650 g Zucker
- 325 g Glukosesirup DE 41-46
- 10 g Zitronensäure 1:1
- 160 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Püree zum Kochen bringen. Erste Zuckermenge und Pektin mischen und ins Püree einrieseln lassen. 1 Minute kochen, bis Pektin abbildet. Glukose und zweite Zuckermenge dazugeben und auf 103°C aufkochen. Zitronensäure und dann die geschmolzene Couverture einrühren.

Aufbau



Geleebonbon Erdbeer - Cacao Fruit Couverture

- 2000 g Erdbeergelee mit Cacao Fruit Couverture
- 200 g Zucker

Felchlin Promotionsmaterial

- 3 Stück *Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm*
- 1 Stück *Backflon-Folie, 365 x 365 mm*
- 1 Stück *Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm*

Fertigstellung

Gelée auf Backflon-Folie in einen Quadro Rahmen von 300 x 300 mm und 15 mm Höhe giessen, anziehen lassen. Quadrate von 22.5 x 22.5 mm schneiden, in Kristallzucker rollen.

Idealerweise bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Tipp

Wenn im Purée Zucker enthalten ist, wird diese Menge von der Glukose in Abzug gebracht. z.B. 600 g Purée mit 15% Invertzucker, 90 g weniger Glukose. Dieser Gelée kann auch für Pralineeinlagen von 5 mm eingesetzt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

- CV15 Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- WR58 Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Geleebonbon Erdbeer - Cacao Fruit Couverture

Pâte de Fruit

Felchlin Promotionsmaterial



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Geleebonbon Erdbeer - Cacao Fruit Couverture

Pâte de Fruit



Rezeptnummer : CS40020

Beschreibung : Geléebonbon aus Erdbeeren und Cacao Fruit Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	271
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	1135
Verkaufspreis		Fette	3.07 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	1.86 g
		Kohlenhydrate	59.13 g
		davon Zucker	53.23 g
		Eiweiss	0.82 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Zucker, Erdbeeren 34%, Glucosesirup, Cacaokerne, Cacaofruchtsaftkonzentrat, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser

Stand 28.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung