

# Chocolat Chip Cookie Praline Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



<b>REZEPTMENGE</b>	15 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	KF60024
--------------------	----------	---------------------	---------

## Cookie Teig Chocolate Chip

- 170 g Butter
- 115 g Muscovado Zucker hell
- 115 g Zucker
- 4 g Fleur de Sel
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 70 g Eier frisch
- 260 g Weissemehl Typ 400 oder Typ 420
- 12 g Backpulver
- 250 g Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g

Butter, Zuckerarten, Fleur de Sel und ausgekrazte Vanille cremig aufschlagen. Eier langsam begeben, Mehl und Backpulver zusammen absieben und mit den Chocolinis einmelieren. Teig kalt stellen.

## Piemonteser Pralinecreme

- 800 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 200 g Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo

Gianduja Grundmasse mit der temperierten Couverture 1 Min. im Rührkessel mischen, direkt weiterverarbeiten.

## Ganache Criolait 38% und Maracaibo 65% mit Caramel

- 545 g Caramel brûlé fleur de sel
- 38 g Wasser
- 50 g Butter
- 2 g Fleur de Sel
- 245 g Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 90 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Caramel, Wasser, Butter und Fleur de Sel auf 50°C erwärmen. Couverture leicht anschmelzen und unter den Caramel rühren, eine glänzende Emulsion herstellen. Temperierte Cacaobutter bei 35°C begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren.

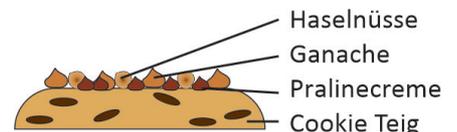
## Caramelisierte Haselnüsse

- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- 200 g Haselnüsse roh, ganz weiss
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Haselnüsse bei 200°C im Ofen 6 - 8 Minuten hell rösten. Zucker und Wasser auf 107°C kochen, Haselnüsse heiss dazugeben und unter ständigem Rühren goldgelb caramelisieren. Cacaobutter dazugeben, gut umrühren, auf kalten Marmortisch auskippen, direkt noch heiss voneinander trennen.

Am besten direkt kalt weiterverwenden.

## Aufbau



## Chocolat Chip Cookie Praline Haselnuss

- 1050 g Cookie Teig Chocolate Chip
- 150 g Piemonteser Pralinecreme
- 150 g Ganache Criolait 38% und Maracaibo 65% mit Caramel
- 75 g Caramelisierte Haselnüsse

Felchlin Promotionsmaterial

# Chocolat Chip Cookie Praline Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

**15 Stück Verpackung Cookie braun,  
40g/m2z, 120 x 75 x 24mm**

**1 Stück Silform Ø 102 mm, 600 x 400  
x 20 mm**

## Cookie Teig

Teig auf 10 mm Stärke ausrollen, 9 cm Ø ausstechen (Gewicht ca. 70 g) in Silformmatten einlegen und backen.  
Backtemperatur: 160°C Umluftofen  
Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

## Ganache

Auf Plastikfolie ausgegossen und über Nacht kristallisieren lassen, nach Bedarf aufschlagen.

## Fertigstellung

Nach dem Backen auskühlen lassen und dekorativ mit aufgeschlagener Ganache, Pralinecreme und caramelsierten Haselnüssen ausgarnieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO80	Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
WG64	Verpackung Cookie braun, 40g/m2z, 120 x 75 x 24mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Chocolat Chip Cookie Praline Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

## Felchlin Promotionsmaterial



---

**WG64 Verpackung Cookie braun**

100 Stück, 40g/m<sup>2</sup>, 120 x 75 x 24mm



---

**VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm**

# Chocolat Chip Cookie Praline Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



**Rezeptnummer :** KF60024

**Beschreibung :** Knusprig weiches Grand Cru Schokoladen Cookie bedeckt mit feinsten Pralinecreme und Schokoladen-Caramel dekoriert mit Haselnüssen

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	474
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	1985
Verkaufspreis		Fette	27.68 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.94 g
		Kohlenhydrate	49.02 g
		davon Zucker	33.28 g
		Eiweiss	5.55 g
		Salz	0.79 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, Cacaokerne, Rohrzucker, **Haselnüsse**, **Eier**, Cacaobutter, **Vollrahm**, Wasser, Triebmittel (Backpulver), **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Fleur de sel (Meersalz), Vanille, **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 23.04.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung