

Praline Chocolat Cookie Tropic

mit Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



REZEPTMENGE 15 Stück

REZEPTNUMMER KF60027

Cookie Teig Sablé Breton Praline

- 80 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 210 g Butter
- 160 g Muscovado Zucker hell
- 5 g Fleur de Sel
- 60 g Zucker
- 125 g Eigelb, frisch
- 350 g Weissmehl Typ 400 oder Typ 420
- 10 g Backpulver

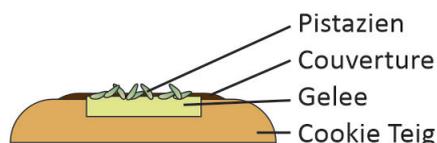
Pralinepaste, Butter, Muscovado Zucker und Fleur de Sel cremig aufschlagen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, zusammen mischen, Mehl und Backpulver zusammen absieben und einmellieren. Teig kalt stellen.

Tropischer Früchtegelee

- 700 g Tropisches Früchtemark, Boiron
- 84 g Zucker
- 16 g Pektin NH
- 50 g Glukosesirup 44/45
- 150 g Zucker

Püree aufkochen. Erste Zuckermenge und Pektin mischen und ins Püree einrieseln lassen. 1 Minute kochen. Glukose und zweite Zuckermenge dazugeben und mindestens 1 Minute kochen.

Aufbau



Praline Chocolat Cookie Tropic

- 750 g Cookie Teig Sablé Breton Praline
- 225 g Tropischer Früchtegelee
- 150 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 75 g Pistazien grün

Felchlin Promotionsmaterial

- 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 Sablé Breton

Teig auf 5 mm Stärke ausrollen, 9.6 cm Ø ausstechen in Silformmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 150 - 160°C Umluftofen
Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

Fertigstellung

Direkt nach dem Backen noch warm mit dem Cookie Stempel eindrücken, erkalten lassen. 15 g cremig geschlagener Gelee je Cookie füllen. Danach 10 g temperierte Couverture spiralartig aufdressieren. Mit einem Airbrush oder Luftdruckgerät gleichmässig abblasen, mit gebrochenen Pistazien dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo |
| DC46 | Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss |
| 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

Praline Chocolat Cookie Tropic

mit Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture

Felchlin Promotionsmaterial



WG64 Verpackung Cookie braun

100 Stück, 40g/m², 120 x 75 x 24mm



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

Praline Chocolat Cookie Tropic

mit Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



Rezeptnummer : KF60027

Beschreibung : Knusprig weiches Cookie gefüllt mit Tropischem Gelee, bedeckt mit Grand Cru Schokolade und Pistazienstücken

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	423
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	1769
Verkaufspreis		Fette	22.94 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	10.78 g
		Kohlenhydrate	46.81 g
		davon Zucker	29.41 g
		Eiweiss	6.45 g
		Salz	0.7 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Zucker, **Butter**, Tropisches Fruchtemark, Boiron 13% (Tropische Früchte (Ananas, Mango, Passionsfrucht, Limette), Invertzucker), Rohrrohrzucker, **Eigelb**, **Pistazien**, Cacaobutter, **Haselnüsse**, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup (Weizenglukose), Triebmittel (Backpulver), **Rahmpulver**, Fleur de sel (Meersalz), Geliermittel (Pektin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 08.04.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung