

Praline Chocolat Cookie Mango

mit Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



REZEPTMENGE	15 Stück	REZEPTNUMMER	KF60030
--------------------	----------	---------------------	---------

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.

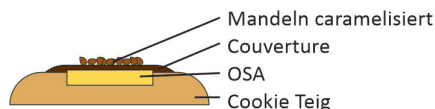
Caramelisierte Mandeln

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

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

Am besten direkt kalt weiterverwenden.

Aufbau



Praline Chocolat Cookie Mango

- 750 g Cookie Teig Sablé Breton Praline**
- 225 g Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht**
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**
- 75 g Caramelisierte Mandeln**

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 geschlagene Mangonosa je Cookie füllen. Danach 10 g temperierte Couverture spiralartig aufdressieren. Mit einem Airbrush oder Luftdruckgerät gleichmässig abblasen, mit gebrochenen caramolisierten Mandeln dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
DC77	Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
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 Mango

mit Grand Cru Maracaibo Clasificado 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 Mango

mit Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



Rezeptnummer : KF60030

Beschreibung : Knusprig weiches Cookie gefüllt mit Mangonosa, bedeckt mit Grand Cru Schokolade und caramelisierten Mandeln

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	495
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	2070
Verkaufspreis		Fette	30.48 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	15.75 g
		Kohlenhydrate	48.13 g
		davon Zucker	30.48 g
		Eiweiss	5.99 g
		Salz	0.66 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Zucker, **Butter**, Rohrohrzucker, **Eigelb**, Cacaokerne, Kokosöl, **Mandeln**, Sonnenblumenöl, **Haselnüsse**, Cacaobutter, Maltodextrin, **Milchzucker**, Mangofruchtpulver 1%, **Vollmilchpulver**, Wasser, Triebmittel (Backpulver), Passionsfruchtpulver, Illipebutter, Sheabutter, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator Sojalezithin, Aroma natürlich, Vanille, Farbstoff (Beta-Carotin)

Stand 08.04.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung