

# Praline Chocolat Cookie Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



|                    |          |                     |         |
|--------------------|----------|---------------------|---------|
| <b>REZEPTMENGE</b> | 15 Stück | <b>REZEPTNUMMER</b> | KF60031 |
|--------------------|----------|---------------------|---------|

## 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.

## 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.

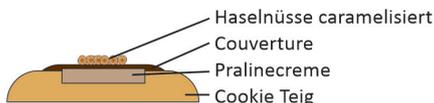
## Caramelisierte Haselnüsse

- 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 caramolisieren. Cacaobutter dazugeben, gut umrühren, auf kalten Marmortisch auskippen, direkt noch heiss voneinander trennen.

Am besten direkt kalt weiterverwenden.

## Aufbau



## Praline Chocolat Cookie Haselnuss

**750 g Cookie Teig Sablé Breton Praline**

**225 g Piemonteser Pralinecreme**

**150 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

**75 g Caramelisierte Haselnüsse**

## Felchlin Promotionsmaterial

**15 Stück Verpackung Cookie braun, 40g/m<sup>2</sup>, 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 Pralinereme je Cookie füllen. Danach 10 g temperierte Couverture spiralartig aufdressieren. Mit einem Airbrush oder Luftdruckgerät gleichmässig abblasen, mit caramolisierten Haselnüssen dekorieren.

# Praline Chocolat Cookie Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture

## FELCHLIN PRODUKTE

|      |   |
|------|---|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%,<br>Milchschokolade-Couverture,<br>Rondo   |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt  |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle<br>Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%,<br>Pralinémasse Haselnuss           |
| DC46 | Praline Paste 1:1, Pralinémasse<br>Haselnuss                      |
| VO80 | Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20<br>mm                            |
| WG64 | Verpackung Cookie braun,<br>40g/m2z, 120 x 75 x 24mm              |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Praline Chocolat Cookie Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture

## 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**

# Praline Chocolat Cookie Haselnuss

mit Grand Cru Maracaibo Clasificado Couverture



**Rezeptnummer :** KF60031

**Beschreibung :** Knusprig weiches Cookie gefüllt mit feinsten Pralinecreme, bedeckt mit Grand Cru Schokolade und caramelisierten Haselnüssen

| <b>Verkaufsdaten :</b> |         | <b>Nährwertangaben pro 100 g :</b> |         |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit            | 5 Tage  | Kilokalorien (kcal)                | 497     |
| Verkaufstage           | 5 Tage  | Kilojoule (kJ)                     | 2080    |
| Verkaufspreis          |         | Fette                              | 30.71 g |
| Verkaufseinheit        | 1 Stück | davon gesätt. Fette                | 12.88 g |
|                        |         | Kohlenhydrate                      | 46.79 g |
|                        |         | davon Zucker                       | 29.36 g |
|                        |         | Eiweiss                            | 6.74 g  |
|                        |         | Salz                               | 0.66 g  |

## Zusammensetzung :

**Weizenmehl**, Zucker, **Haselnüsse 15%**, **Butter**, Rohrohrzucker, **Eigelb**, Cacaokerne, Cacaobutter, Wasser, Triebmittel (Backpulver), **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Fleur de sel (Meersalz), **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 22.04.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung