

Amo - Champagner Caramel Ganache Pralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	10	Giessform Amo à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10093
-------------	----	--------------------------	--------------	---------

Gianduja Milch Haselnuss Grenada 38% mit Streusel

- 300 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 22.5 g Cacaobutter Bio, Geraspelt flüssig
- 75 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo temperiert
- 240 g Crumble Sablé

Pralinemasse, geschmolzene Cacaobutter und temperierte Couverture glatt rühren, die abgekühlten feinen Crumble unterheben.

Crumble Sablé

- 125 g Butter
- 1 g Salz
- 125 g Zucker
- 40 g Eiweiss frisch
- 250 g Weissmehl Typ 400

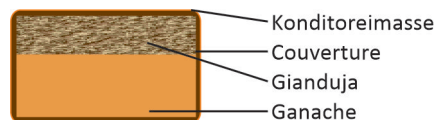
Weiche Butter mit Salz und Zucker glattrühren, langsam das frische Eiweiss dazugeben. Abgeseibtes Mehl hinzufügen und zum Streuselteig kneten. Im Kühlschrank kalt stellen.

Ganache Milch Grenada 38% mit Caramel brûlé und Champagner

- 385 g Caramel brûlé fleur de sel
- 100 g Champagner Schaumwein
- 215 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Champagner Schaumwein

Caramel mit erster Champagnermenge aufkochen. Nach und nach die Flüssigkeit über die Couverture geben und die Ganache glattarbeiten, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Zweite Menge Champagner beigeben und mit Hilfe eines Stabmixers homogenisieren. Bei 30 - 32°C verwenden.

Aufbau



Amo - Champagner Caramel Ganache Pralinen

- 75 g Konditoreimasse natürlich Gelb
- 25 g Konditoreimasse natürlich Dunkelbraun
- 750 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

630 g Gianduja Milch Haselnuss Grenada 38% mit Streusel

800 g Ganache Milch Grenada 38% mit Caramel brûlé und Champagner

Felchlin Promotionsmaterial

10 Stück Giessform Amo Praliné Herz 10 g

210 Stück Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Pralinenmantel

Giessform mit temperierter gelber und brauner Konditoreimasse aussprühen. Mit temperierter Couverture ausgiessen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Crumble Sablé

Durch ein mittleres Sieb drücken.

Backtemperatur:

145°C

Backzeit:

ca. 20 Minuten bis sie goldbraun sind.

Nach dem Backen auf gewünschte Grösse kutteln und aussieben.

Fertigstellung

2.5 g Gianduja in die ausgegossenen Giessform eindressieren, anziehen lassen. 3.5 g Ganache auf die Gianduja aufdressieren, 24 Stunden bei ca. 12 - 15°C kristallisieren lassen, mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen

Amo - Champagner Caramel Ganache Pralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF72	Konditoreimasse natürlich Gelb
CF77	Konditoreimasse natürlich Dunkelbraun
CR29	Grenada 38%, Milchschokolade- Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO97	Giessform Amo Praliné Herz 10 g
WG27	Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Amo - Champagner Caramel Ganache Pralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO97 Giessform Amo Praliné Herz 10 g

75 x 135 x 24 mm



WG27 Verpackung Amo für 1 Herzpraliné

74 x 74 x 24 mm

Amo - Champagner Caramel Ganache Pralinen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10093

Beschreibung : Feinster Champagner-Caramel mit Knusperstreusel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	477
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1994
Verkaufspreis		Fette	29.36 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.25 g
		Kohlenhydrate	43.91 g
		davon Zucker	38.11 g
		Eiweiss	5.23 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Champagner 9%, **Haselnüsse**, **Vollrahm**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Butter**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Rahmpulver**, **Eiweiss**, Wasser, **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Fleur de sel (Meersalz), Vanille

Stand 05.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung