

Ananas Opus Stone

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 6 Stoneformen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR10458

Ananasgelee

- 100 g Ananasmark ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 25 g Zucker
- 2 g Pektin Gelbband
- 80 g Zucker
- 15 g Glukosesirup DE 41-46
- 2.5 g Zitronensäure 1:1

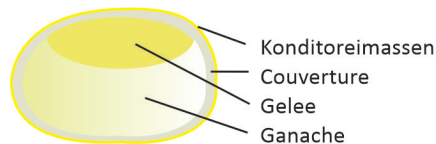
Erste Zuckermenge mit dem Pektin mischen. Ananaspüree auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker-Pektinmischung dazugeben. Unter ständigem Rühren während 1 Minute weiterkochen. Zweite Zuckermenge und Glukose dazugeben und auf 104°C aufkochen. Zitronensäure dazugeben.

Ganache weiss Opus Blanc 35%

- 300 g Rahm 35%
- 25 g Invertzucker
- 18 g Butter
- 500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rahm, Invertzucker und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach portionsweise über die Couverture geben. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Ananas Opus Stone

400 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

225 g Ananasgelee

800 g Ganache weiss Opus Blanc 35%

Felchlin Promotionsmaterial

6 Stück Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform

20 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

5 g Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinenmantel

Giessform zuerst mit gelber Konditoreimasse, danach grüner Konditoreimasse aussprühen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Gelee

In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer glatt pürieren und in einen Einwegspritzenbeutel füllen.

Fertigstellung

2 g vom Gelee in die Stoneform eindressieren und mit 5.5 g Ganache auffüllen. Über Nacht abstehen lassen. Mit Couverture verschliessen. Während ca. 30 Minuten bei 5°C kühl stellen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF96	Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
VO61	Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Ananas Opus Stone

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO61 Stone Giessform

3-teilige Form für 21 Steinpralinen
Größe 275 x 135 x 24 mm

Ananas Opus Stone

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10458

Beschreibung : Erfrischender Ananasgelee und weisse Schokoladenganache umhüllt von feinsten Opus Blanc 35% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	497
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2080
Verkaufspreis		Fette	35.65 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	22.06 g
		Kohlenhydrate	37.99 g
		davon Zucker	38.84 g
		Eiweiss	4.76 g
		Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Ananas 7%, Invertzucker, **Butter**, Glucosesirup, Geliermittel (Pektin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau)

Stand 11.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung