Mango Coconut

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

REZEPTMENGE	7	Duetto Formen à 21 Stück	**REZEPTNUMMER**	PR30091

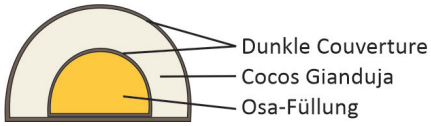
Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Mangonosa

80 g Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht

330 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Mangonosa auf 28°C erwärmen und zu einer cremigen Textur aufschlagen. Dann die temperierte Couverture untermischen.

Aufbau



Mango Coconut

600 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

410 g Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Mangonosa

410 g Cocos Gianduja, Füllung Kokosnuss

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Duetto

Giessen der Formen

Kleine Halbkugel 2.5 cm Ø und grosse Halbkugel 2.96 cm Ø einmal mit temperierter Couverture ausgiessen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

Füllung in die kleine Halbkugel eindressieren und aushärten lassen. Temperierte Cocos Gianduja zur Hälfte in die grosse Halbkugel einfüllen und die kleine gefüllte Halbkugel in die grosse Form legen und über Nacht stehen lassen. Mit temperierter Milch Couverture verschliessen.
Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Tip

Um einen Osterei-Effekt zu erzielen, die grosse Giessform vorab mit temperierter, eingefärbter Cacaobutter nach Wunsch einsprühen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC77	Mangonosa, Füllung Mango Passionsfrucht
FE98	Cocos Gianduja, Füllung Kokosnuss
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Mango Coconut

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial

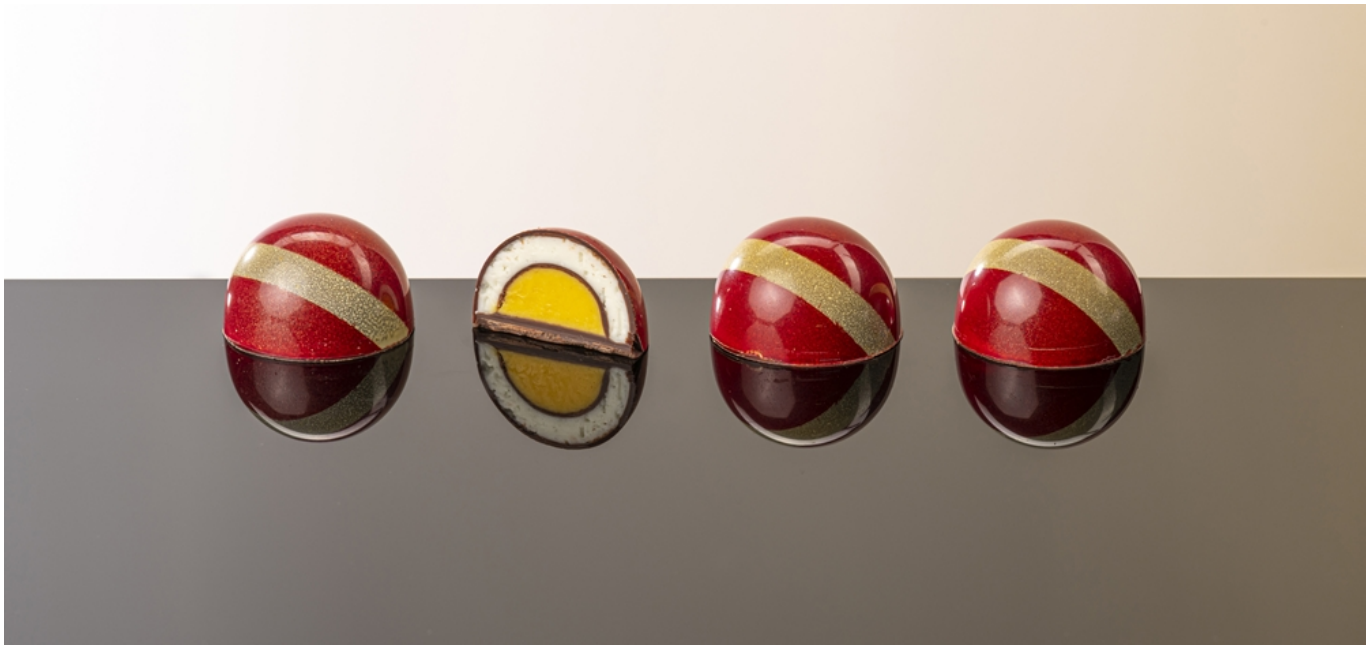
VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform aus Makrolon
Format 275 x 135 x 48 mm

Felchlin
SWITZERLAND

Mango Coconut

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR30091

Beschreibung : Schmackhafte Praline mit einem Mangonosa-Kern und Kokosfüllung, umhüllt von dunkler Couverture, hergestellt mit unserer Mangonosa-Füllung, Cocos-Gianduja, weisser Edelweiss 36% und Maracaibo 65% Grand Cru-Couverture

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	21 Tage
Verkaufstage	14 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	583
Kilojoule (kJ)	2441
Fette	41.4 g
davon gesätt. Fette	26.59 g
Kohlenhydrate	44.07 g
davon Zucker	41.71 g
Eiweiss	5.59 g
Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Kokosraspel, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, Kokosöl, Maltodextrin, **Milchzucker**, Mangofruchtpulver, Illipebutter, Sheabutter, Passionsfruchtpulver, **Sojalecithin**, Emulgator Sojalezithin, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma natürlich, Vanilleextrakt, Vanille, Vanilleextrakt Madagaskar, Farbstoff (Beta-Carotin)

Stand 02.01.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND