

# Haselnuss Kirsch Praliné

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



<b>REZEPTMENGE</b>	5	Giessformen Duetto à 21 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	PR30104
--------------------	---	-------------------------------	---------------------	---------

### Kirschengelee

- 133 g Zucker
- 4.4 g Pektin Gelbband
- 442 g Griottesmark ohne Zucker, Boiron
- 354 g Zucker
- 66 g Glukosesirup 44/45

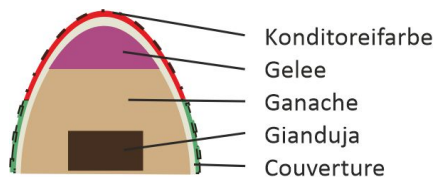
Die erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Püree auf 60°C erwärmen und die Zucker-Pektinmischung nach und nach einrieseln lassen. Während 1 Minute bei ständigem Rühren aufkochen. Zweite Zuckermenge und Glukose dazugeben und auf 104°C aufkochen. In eine Schüssel geben und mit Plastikfolie abdecken. Bei Raumtemperatur abstehen lassen. Sobald es erkaltet ist, mit einem Stabmixer fein mixen und in einen Dressiersack geben.

### Ganache weiss Edelweiss 36%

- 204 g Rahm 35%
- 15 g Butter
- 15 g Invertzucker
- 292 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm, Butter und Invertzucker aufkochen. Nach und nach über die weisse Couverture giessen und mit einem Spatel zu einer glatten Ganache verrühren. Kurz mit einem Stabmixer homogenisieren.

### Aufbau



### Haselnuss Kirsch Praliné

- 210 g Kirschengelee**
- 525 g Ganache weiss Edelweiss 36%**
- 770 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel**
- 420 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo temperiert**

### Felchlin Promotionsmaterial

- Giessform Duetto**
- 2 g Konditoreimasse Schwarz\_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff**
- 5 g Konditoreimasse Rot\_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff**
- 5 g Konditoreimasse Hellgrün\_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff**

### Gianduja

In einen 300 x 300 mm Rahmen mit einer Höhe von 7.5 mm streichen. 4 Stunden bei 15°C kristallisieren lassen und dann mit der Harfe in 10 x 10 mm grosse Würfel schneiden.

### Pralinemantel

Mit schwarzer Konditoreifarbe Streifen in Duetto Giessform sprenkeln. Zuerst mit roter Konditoreifarbe und zum Schluss mit grüner Konditoreifarbe aussprühen. Mit weisser Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur aushärten lassen, dann im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten kühl stellen.

### Fertigstellung

2 g Gelee in die vorbereiteten Formen füllen und 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche gebildet hat. 5 g Ganache eindressieren und ein Giandujawürfel einlegen. Über Nacht stehen lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen. Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

# Haselnuss Kirsch Praliné

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten

### FELCHLIN PRODUKTE

CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF96	Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Haselnuss Kirsch Praliné

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO72B Giessform Duetto

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

# Haselnuss Kirsch Praliné

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR30104

**Beschreibung :** Kirschengelee begleitet von feinsten weisser Ganache mit einer Gianduja-Intensoeinlage umhüllt mit Edelweiss

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	2695
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	11279
Verkaufspreis		Fette	37.92 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.17 g
		Kohlenhydrate	39.55 g
		davon Zucker	38.52 g
		Eiweiss	7.49 g
		Salz	0.2 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Haselnüsse 14%**, **Rahm**, Griottesmark 4%, **Magermilchpulver**, Cacaokerne, Invertzucker, **Butter**, Glucosesirup (Weizenglukose), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau)), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Geliermittel (Pektin), Farbstoff (Allurarot AC), **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Vanilleextrakt

Stand 14.11.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung