

Tafelschokolade Agvana Blanc Gianduja Intenso Noisette



Rezeptmenge 10 Stück à 160 g

Rezeptnummer

CS15543

Tafelschokolade Agvana Blanc Gianduja Intenso Noisette

300 g Felchlin Agvana Blanc 34%
1'000 g Felchlin Gianduja D Intenso Noisette
300 g Felchlin Agvana Blanc 34%
5 Stück Giessform Tafel Cuadrado Rotondo, 2x160g

1'600 g

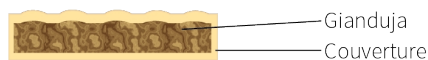
Formen

Giessform mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

Fertigstellung

Gianduja auf 28°C erwärmen. 100 g Gianduja pro Tafel einfüllen, glatt rütteln. Mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Min. bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

Aufbau



Felchlin Produkte

CP83 Gianduja D Intenso Noisette
Gianduja Haselnuss Tafel
CS07 Agvana Blanc 34%

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tafelschokolade Agvana Lait Gianduja Fina Piemontese



Rezeptmenge 10 Stück à 160 g

Rezeptnummer

CS15544

Tafelschokolade Agvana Lait Gianduja Fina Piemontese

300 g Felchlin Agvana Lait 38%
1'000 g Gianduja Haselnuss Agvana Lait 2:1
300 g Felchlin Agvana Lait 38%
5 Stück Giessform Tafel Cuadrado Rotondo, 2x160g

1'600 g

Formen

Giessform mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgießen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

Fertigstellung

1) 100g Gianduja pro Tafel einfüllen, glatt rütteln. Mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Min. bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

1 Gianduja Haselnuss Agvana Lait 2:1

#GI10189

667 g Felchlin Fina Noble Piemontese 60%
333 g Felchlin Agvana Lait 38%

1'000 g

Gianduja auf 28°C erwärmen und temperierte Couverture dazugeben. 1 Minute pro kg im Rührkessel mit Pedal auf Stufe 1 rühren.

Felchlin Produkte

CS08 Agvana Lait 38%
DC74 Fina Noble Piemontese 60%
Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Aufbau



Gianduja
Couverture

Felchlin
SWITZERLAND

Tafelschokolade Agvana Noir Gianduja Rustica Valencia



Rezeptmenge 10 Stück à 160 g

Rezeptnummer

CS15545

Tafelschokolade Agvana Noir Gianduja Rustica Valencia

300 g Felchlin Agvana Noir 60%
1'000 g Gianduja Mandel Rustica
Agvana Lait 2:1
300 g Felchlin Agvana Noir 60%
5 Stück Giessform Tafel Cuadrado
Rotondo, 2x160g

1'600 g

Formen

Giessform mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgegossen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

Fertigstellung

1) 100 g Gianduja pro Tafel einfüllen, glatt rütteln. Mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Min. bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

Aufbau



1 Gianduja Mandel Rustica Agvana Lait 2:1

#GI10190

667 g Felchlin Rustica Noble
Valencia 60%

333 g Felchlin Agvana Lait 38%
temperiert

1'000 g

Gianduja auf 28°C erwärmen und temperierte Couverture dazugeben. 1 Minute pro kg im Rührkessel mit Pedal auf Stufe 1 rühren.

Felchlin Produkte

CS08 Agvana Lait 38%
CS09 Agvana Noir 60%
DC54 Rustica Noble Valencia 60%
Pralinémasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND