

Praliné Ganache Agvana Noir



Rezeptmenge 1 Quadrorahmen à 100 Stück Rezeptnummer PR10415

- Praliné Ganache Agvana Noir**
- 1 Stück Felchlin Bodenplatte Quadro
 - 2 Stück Felchlin Rahmen Quadro grün, 5mm
 - 1 Stück Felchlin Quadro Folien
 - 1'000 g Ganache Agvana Noir 60%
 - 100 g Felchlin Agvana Noir 60% , zum Couvriren
 - 350 g Felchlin Agvana Noir 60% , zum Überziehen

1'450 g

Fertigstellung

1) Ganache in Quadrorahmen à 300 x 300 x 10 mm einfüllen, glatt abstreichen und über Nacht bei 14 - 18 °C abstehen lassen. Boden couvriren und dann mit der Pralinenharfe Quadrate von 28 x 28 mm schneiden. Für 3 - 4 Stunden antrocknen lassen. Mit temperierter Couverture überziehen und individuell zeichnen.

Aufbau



- 1 — Ganache Agvana Noir 60%**
- # GA10555
- 300 g Rahm 35%
 - 50 g Sorbitol flüssig
 - 50 g Glukosesirup DE 41-46
 - 70 g Butter
 - 30 g Felchlin Cacaobutter Bio
 - 500 g Felchlin Agvana Noir 60%
- 1'000 g

Rahm, Sorbitol, Glukose, Butter und Cacaobutter auf 85°C erwärmen, anschliessend auf 34°C abkühlen. Temperierte Couverture hinzufügen. Mischen, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Mit Hilfe eines Stabmixers die Ganache homogenisieren.

Felchlin Produkte	
CS09	Agvana Noir 60%
CS76	Cacaobutter Bio Cacaobutter Geraspelt
VO07	Bodenplatte Quadro
VO08	Rahmen Quadro grün, Polycarbonat, 5mm
WB91	Folien Quadro, Block à 100 Stk.

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Praliné Ganache Agvana Lait



Rezeptmenge1

Quadr Rahmen à 100 Stück

RezeptnummerPR10407

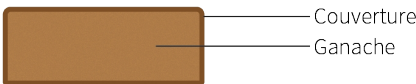
- Praliné Ganache Agvana Lait**
- 1 Stück Felchlin Bodenplatte Quadro
 - 2 Stück Felchlin Rahmen Quadro grün, 5mm
 - 1 Stück Felchlin Quadro Folien
 - 1'000 g Ganache Agvana Lait 38%
 - 100 g Felchlin Agvana Lait 38% , zum Couvriren
 - 350 g Felchlin Agvana Lait 38% , zum Überziehen

1'450 g

Fertigstellung

1) Ganache in Quadr Rahmen à 300 x 300 x 10 mm einfüllen, glatt abstreichen und über Nacht bei 14 - 18 °C abstehen lassen. Boden couvriren und dann mit der Pralinenharfe Quadrate von 28 x 28 mm schneiden. Für 3 - 4 Stunden antrocknen lassen. Mit temperierter Couverture überziehen und individuell zeichnen.

Aufbau



- 1 — Ganache Agvana Lait 38%**
- # GA10554
- 270 g Rahm 35%
 - 50 g Sorbitol flüssig
 - 50 g Glukosesirup DE 41-46
 - 40 g Butter
 - 60 g Felchlin Cacaobutter Bio
 - 530 g Felchlin Agvana Lait 38%
- 1'000 g**

Rahm, Sorbitol, Glukose, Butter und Cacaobutter auf 85°C erwärmen, anschliessend auf 34°C abkühlen. Temperierte Couverture hinzufügen. Mischen, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Mit Hilfe eines Stabmixers die Ganache homogenisieren.

Felchlin Produkte	
CS08	Agvana Lait 38%
CS76	Cacaobutter Bio Cacaobutter Geraspelt
VO07	Bodenplatte Quadro
VO08	Rahmen Quadro grün, Polycarbonat, 5mm
WB91	Folien Quadro, Block à 100 Stk.

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Praliné Ganache Agvana Blanc



Rezeptmenge 1 Quadrorammen à 100 Stück Rezeptnummer PR10402

- Praliné Ganache Agvana Blanc**
- 1 Stück Felchlin Bodenplatte Quadro
 - 2 Stück Felchlin Rahmen Quadro grün, 5mm
 - 1 Stück Felchlin Quadro Folien
 - 1'000 g Ganache Agvana Blanc 34%
 - 100 g Felchlin Agvana Blanc 34% , zum Couvrieren
 - 350 g Felchlin Agvana Blanc 34% , zum Überziehen

1'450 g

Fertigstellung

1) Ganache in Quadrorammen à 300 x 300 x 10 mm einfüllen, glatt abstreichen und über Nacht bei 14 - 18 °C abstehen lassen. Boden couvrieren und dann mit der Pralinenharfe Quadrate von 28 x 28 mm schneiden. Für 3 - 4 Stunden antrocknen lassen. Mit temperierter Couverture überziehen und individuell zeichnen.

Aufbau



- 1 — Ganache Agvana Blanc 34%**
- # GA10553
- 230 g Rahm 35%
 - 50 g Sorbitol flüssig
 - 50 g Glukosesirup DE 41-46
 - 30 g Butter
 - 70 g Felchlin Cacaobutter Bio
 - 570 g Felchlin Agvana Blanc 34%
- 1'000 g

Rahm, Sorbitol, Glukose, Butter und Cacaobutter auf 85°C erwärmen, anschliessend auf 34°C abkühlen. Temperierte Couverture hinzufügen. Mischen, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Mit Hilfe eines Stabmixers die Ganache homogenisieren.

Felchlin Produkte	
CS07	Agvana Blanc 34%
CS76	Cacaobutter Bio Cacaobutter Geraspelt
VO07	Bodenplatte Quadro
VO08	Rahmen Quadro grün, Polycarbonat, 5mm
WB91	Folien Quadro, Block à 100 Stk.

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar