

Tartufi Agvana Noir mit Rustica Noble Piemontese



Rezeptmenge

6

Silikonformen à 35 Stück

Rezeptnummer

PR10574

Tartufi Agvana Noir mit Rustica Noble Piemontese

2'100 g Füllung Tartufi Agvana Noir
Rustica Noble Piemontese
1 Stück Felchlin Silikonform Tartufi

2'100 g

Fertigstellung

1) Tartufimasse in Silikonformen abfüllen und gut klopfen oder auf den Rütteltisch geben. Glattstreichen und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, über Nacht bei 12 - 16°C kristallisieren lassen. Vor dem Ausformen ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Aufbau



Tartufi

1 — Füllung Tartufi Agvana Noir Rustica Noble Piemontese

#GI10188

1'111 g Felchlin Agvana Noir 60%
989 g Felchlin Rustica Noble
Piemontese 60%

2'100 g

Pralinémasse und temperierte Couverture
1 Minute pro kg im Rührkessel mit Pedal
auf Stufe 1 rühren.

Felchlin Produkte

CS09	Agvana Noir 60%
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%
	Pralinémasse Haselnuss
VO00	Silikonform Tartufi, 35 Stk.

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tartufi Agvana Lait mit Gianduja Intenso Haselnuss



Rezeptmenge

6

Silikonformen à 35 Stück

Rezeptnummer

PR10573

Tartufi Agvana Lait mit Gianduja Intenso Haselnuss

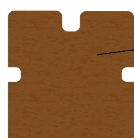
2'100 g Füllung Tartufi Agvana Lait
Gianduja Intenso Haselnuss
1 Stück Felchlin Silikonform Tartufi

2'100 g

Fertigstellung

1) Tartufimasse in Silikonformen abfüllen und gut klopfen oder auf den Rütteltisch geben. Glattstreichen und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, über Nacht bei 12 - 16°C kristallisieren lassen. Vor dem Ausformen ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Aufbau



Tartufi

1 — Füllung Tartufi Agvana Lait Gianduja Intenso Haselnuss

#GI10187

601 g Felchlin Agvana Lait 38%
1'499 g Felchlin Gianduja M Intenso
Hazelnut

2'100 g

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

Felchlin Produkte

CP77 Gianduja M Intenso Hazelnut
Gianduja Haselnuss Tafel
CS08 Agvana Lait 38%
VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stk.

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Tartufi Agvana Blanc mit Fina Noble Valencia



Rezeptmenge

6

Silikonformen à 35 Stück

Rezeptnummer

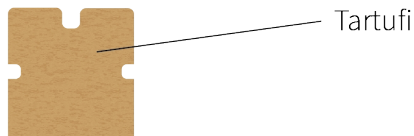
PR10572

Tartufi Agvana Blanc mit Fina Noble Valencia
2'100 g Füllung Tartufi Agvana Blanc
Fina Noble Valencia
6 Stück Felchlin Silikonform Tartufi
2'100 g

Fertigstellung
1) Tartufimasse in Silikonformen abfüllen und gut klopfen oder auf den Rütteltisch geben. Glattstreichen und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, über Nacht bei 12 - 16°C kristallisieren lassen. Vor dem Ausformen ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Aufbau



1 — Füllung Tartufi Agvana Blanc Fina Noble Valencia
#GI10186
1'168 g Felchlin Agvana Blanc 34%
932 g Felchlin Fina Noble Valencia 60%
2'100 g

Pralinémasse und temperierte Couverture
1 Minute pro kg im Rührkessel mit Pedal auf Stufe 1 rühren.

Felchlin Produkte
CS07 Agvana Blanc 34%
DC78 Fina Noble Valencia 60%
Pralinémasse Mandel
VO00 Silikonform Tartufi, 35 Stk.

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar