

Agvana

Cacao neu erleben – jenseits der Süsse



Felchlin
SWITZERLAND

Geschmack beginnt dort, wo Süsse Raum lässt



Mit **Agvana** präsentiert Felchlin eine neue Couverturenlinie, die den Cacao stärker in den Mittelpunkt rückt. Entwickelt für Chocolatiers, Confiserien, Pâtisseries und Gastronomen verbindet Agvana zeitgemäss ausbalancierte Süsse mit der gewohnten Verarbeitbarkeit, Präzision und Qualität von Felchlin.

Die Rezeptur setzt auf **Cacao als prägende Basis** und kombiniert Zucker mit hochwertigen **Bio-Agavenfasern**. So entsteht ein Geschmacksprofil, das leicht wirkt und feinen

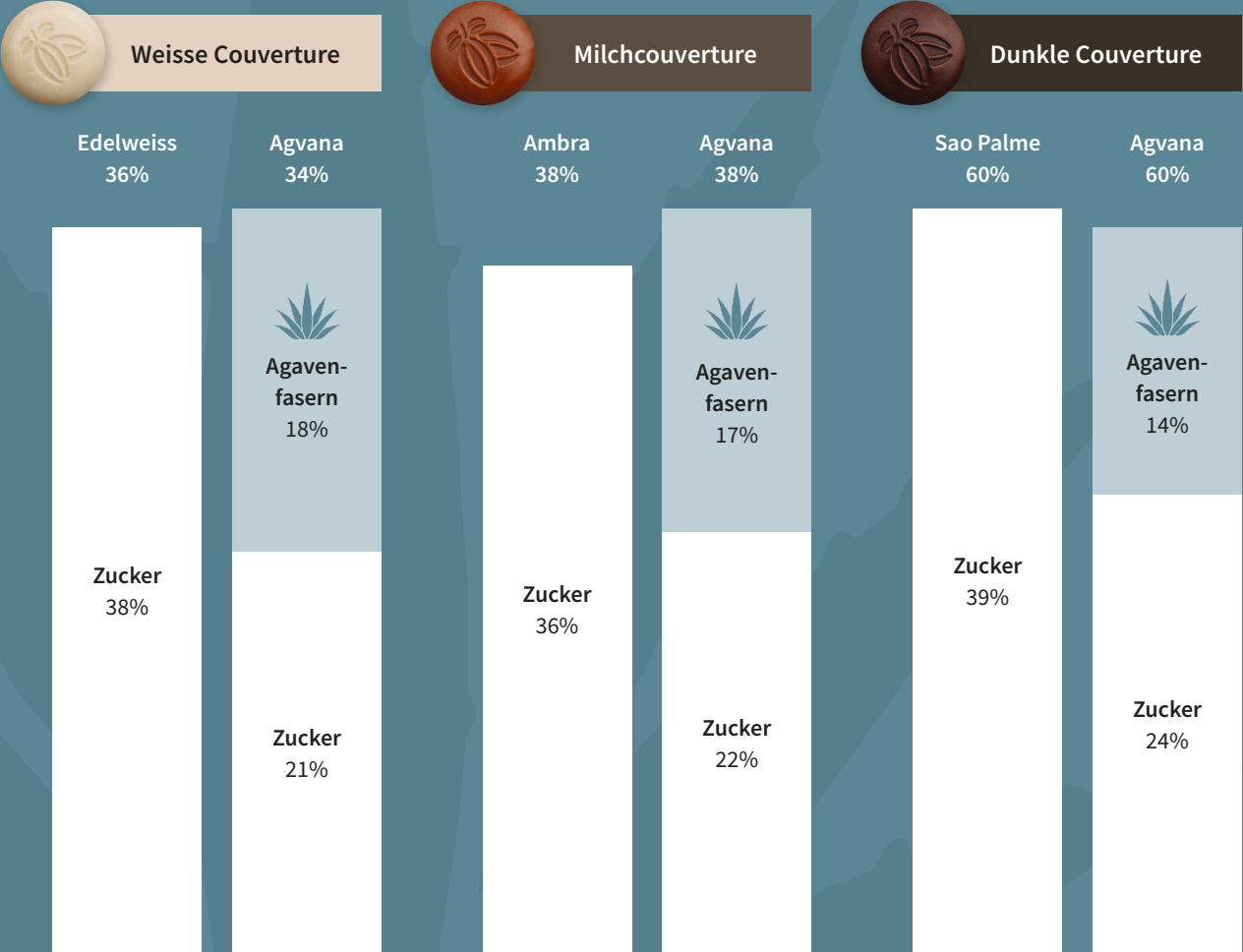
Aromen mehr Raum gibt – für Desserts, Pralinés, Pâtisserie und moderne Kombinationen, bei denen Nuancen zählen.

Agvana steht für Genuss: Voll im Geschmack, klar in der Optik und verlässlich in der Anwendung. Besonders in der weissen Couverture eröffnet die helle, klare Weissoptik neue Möglichkeiten für Vitrinen, Torten, Dekore und filigrane Kreationen.

Für alle, die mit Couverture nicht nur arbeiten, sondern gestalten. Für alle, die Cacao neu erleben möchten.

Mehr Geschmack. Weniger Süsse.

Agavenfasern ersetzen einen Teil des Zuckers – mehr Raum für Geschmack.



Total zugesetzter Zucker, Werte gerundet.

Bio-Agavenfasern – natürliche moderne Süsse



Für Agvana verwenden wir hochwertige **Bio-Agavenfasern** als mittragenden Bestandteil der Rezeptur. Sie sind geschmacksneutral und fügen sich harmonisch in die Couverture ein, ohne das feine Aroma von Cacao, Milch oder Cacaobutter zu überdecken. So unterstützen sie die ausbalancierte Süsse von Agvana und lassen den eigentlichen Cacao Geschmack stärker zur Geltung kommen.

Die Agaven stammen aus biologischem Anbau. Besonders bemerkenswert: Die Plantagen werden nicht extra bewässert – das Wasser aus der Regenzeit reicht aus, damit die Pflanzen wachsen können.



Praliné Ganache

Ein feines Praliné mit zartschmelzender Agvana Ganache – cremig, ausgewogen und elegant im Geschmack.

- 1 — Rahm, Sorbitol, Glukose, Butter und Cacaobutter auf 85 °C erwärmen, anschliessend auf 34 °C abkühlen.
- 2 — Temperierte Couverture hinzufügen. Mischen, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Mit Hilfe eines Stabmixers die Ganache homogenisieren.
- 3 — Ganache in Quadrorahmen à 300 x 300 x 10 mm einfüllen, glatt abstreichen und über Nacht bei 14–18 °C abstehen lassen.
- 4 — Boden couvriren und dann mit der Pralinenharfe Quadrate von 28 x 28 mm schneiden.
- 5 — Für 3–4 Stunden antrocknen lassen. Mit temperierter Couverture überziehen und individuell zeichnen.

Detailliertes Rezept

Dieses Rezept ist als detaillierte Anleitung verfügbar, in welchem Schritt für Schritt das Rezept erklärt wird.





Tartufi

Fein schmelzende Tartufi mit Agvana Couverture und Nuss-Füllung – elegant, aromatisch und überraschend einfach umzusetzen.

- 1 — Pralinémasse und temperierte Couverture 1 Minute pro kg im Rührkessel mit Pedal auf Stufe 1 rühren.
- 2 — Tartufimasse in Silikonformen abfüllen und gut klopfen oder auf den Rütteltisch geben.
- 3 — 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.
- 4 — Bei 15–16 °C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Detailliertes Rezept

Dieses Rezept ist als detaillierte Anleitung verfügbar, in welchem Schritt für Schritt das Rezept erklärt wird.





Tafelschokolade

Einfach gemacht, vielseitig verfeinert. Dieses Rezept lässt sich mit allen Agvana Couverturen umsetzen und individuell verfeinern.

- 1 — 1'500 g Füllung: Agvana Couverture individuell verfeinert (mit Haselnüssen, Pistazien, Pecannüssen, etc.)
- 2 — 50 g in Tafelformen abfüllen, kristallisieren lassen, danach mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, anschliessend ausformen.

Tipp

Beim Verwenden der weissen Couverture Agvana 34% mit Pistazien verfeinert, nach dem Abfüllen in die Tafeln mit 0.15 g Fleur de Sel pro Tafel bestreuen.

Detailliertes Rezept

Dieses Rezept ist als detaillierte Anleitung verfügbar, in welchem Schritt für Schritt das Rezept erklärt wird.





Tafelschokolade Cuadrado Rotondo

Ein Traum aus Gianduja.

- 1 — 1'000g Gianduja herstellen (zum Beispiel mit: 667 g Felchlin Rustica Noble Valencia 60%, 333 g Felchlin Agvana Milch Couverture 38% temperiert).
- 2 — Giessform mit temperierter Couverture Agvana (ca. 30g pro Tafel) ausgegossen und bei 5 °C für 15–20 Minuten auskristallisieren lassen.
- 3 — 100g Gianduja pro Tafel einfüllen, glatt rütteln. Mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen.
- 4 — Mit gewünschter temperierter Couverture (Agvana Weiss, Milch oder Dunkel) verschliessen, ca. 20–30 Min. bei 5 °C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

Detailliertes Rezept

Dieses Rezept ist als detaillierte Anleitung verfügbar, in welchem Schritt für Schritt das Rezept erklärt wird.



Drei Couverturen. Eine neue Balance.

Die Agvana-Couverturen verbinden ausgewählten Ghana-Cacao mit Bio-Agavenfasern und eröffnen neue Möglichkeiten für moderne Pâtisserie, Coniserie und Gastronomie. Die hochwertigen Rezepturen überzeugen auch dadurch, dass sie Sonnenblumenlecithin enthalten und palmölfrei sind.



CS07

Agvana 34%

Ein Profil mit präsender Milchbasis und feinen Vanillenoten verbindet sich mit Anklängen von Rahmcaramel, Butter und Mandel zu einem harmonisch-sanftem Gesamtbild mit ausgewogenem aromatischem Nachklang.

Weisse Schokolade-Couverture

Zutaten: Kakaobutter, Zucker, Vollmilchpulver, Agavenfasern*, Magermilchpulver, Emulgator (E322: Sonnenblumenlecithin), Vanille-Extrakt Madagaskar. Kakao: 34% mindestens.

1 Karton: à 6 kg, MHD: 18 Mte.

Viskosität



CS08

Agvana 38%

Ein Profil mit geröstetem Cacao, präsentieren malzigen Akzenten und cremigen Milchnoten. Nuancen von gebranntem Zucker unterstreichen den vollmundig schokoladigen Charakter und sorgen für einen ausgewogenen Nachklang.

Milchschokolade-Couverture

Zutaten: Kakaobutter, Zucker, Vollmilchpulver, Agavenfasern*, Kakaokerne (14%) (Ghana), Emulgator (E322: Sonnenblumenlecithin), Vanille* Madagaskar. Kakao: 38% mindestens.

1 Karton: à 6 kg, MHD: 18 Mte.

Viskosität



CS09

Agvana 60%

Ein ausdrucksstarkes Profil mit präsender Cacaobasis und kräftige Röstaromen verbinden sich mit Nuancen von Schwarztee und Espresso. Subtile Akzente von Lakritze, Pfeffer und Cassis verleihen Tiefe und einen facettenreichen Nachklang.

Dunkle Schokolade-Couverture

Zutaten: Kakaokerne (49%) (Ghana), Zucker, Agavenfasern*, Kakaobutter, Emulgator (E322: Sonnenblumenlecithin). Kakao: 60% mindestens.

1 Karton: à 6 kg, MHD: 24 Mte.

Viskosität

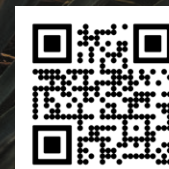


*aus biologischem Anbau

Inspiration für Ihre Kreationen



Agvana entfaltet ihre Stärke dort, wo Ideen Gestalt annehmen: in der Anwendung. Deshalb haben unsere Corporate Pastry Chefs ausgewählte Rezepte entwickelt, die zeigen, wie vielseitig sich die neuen Couverturen in Pralinés, Pâtisserie, Desserts und modernen Kreationen einsetzen lassen. Die Rezeptideen machen erlebbar, was Agvana auszeichnet: zeitgemäss ausbalancierte Süsse, mehr Raum für Cacao und feine Aromen sowie die gewohnte, verlässliche Felchlin-Verarbeitbarkeit. Sie dienen als Inspiration für das eigene Handwerk – zum Nacharbeiten, Weiterdenken und Neuinterpretieren.



Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie mehr über Agvana.



Stolzer Partner des
28. MOF Chocolatier-Confiseur



Felchlin
SWITZERLAND