

# Fleur de Sel Bolivia Schnittpraline

Jean François Castagné



<b>REZEPTMENGE</b>	1	Quadro Rahmen à 10 mm Höhe	<b>REZEPTNUMMER</b>	PR10904
--------------------	---	----------------------------	---------------------	---------

## Ganache Cru, Bolivia 45%

- 30 g Milch 3.5%
- 250 g Rahm 35%
- 60 g Dextrosepulver
- 45 g Trockenglukose 40 DE
- 50 g Sorbitol Pulver
- 6 g Fleur de Sel
- 640 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Milch, Rahm, Dextrose, Glukose, Sorbitol und Fleur de Sel zusammen aufkochen. Auf 32 - 34°C abkühlen lassen. Couverture und Cacaobutter bei 48°C schmelzen und dann auf 37 - 40°C abkühlen lassen. Alles zusammen mischen und mit einem Stabmixer emulgieren.

## Fleur de Sel Bolivia Schnittpraline

- 1101 g Ganache Cru, Bolivia 45%**
- 600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo**

## Felchlin Promotionsmaterial

- Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm**
- Rahmen Quadro grün, 5 mm**
- Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm**
- Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm**
- 4er Set Silikon-Décor Praliné-Stempel**

## Fertigstellung

Ganache in einen Quadro Rahmen 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture couvrir mit der Harfe 22.5 x 22.5 mm schneiden. Mit Couverture überziehen und mit Silikon-Décor Praliné-Stempel dekorieren und bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS90 Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO08 Rahmen Quadro grün, 5 mm
- VO30 Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
- WH95 4er Set Silikon-Décor Praliné-Stempel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar