

OSA-Füllungen



Felchlin
SWITZERLAND

Inhalt



Einführung & Grundlagen

- Eigenschaften
- Anwendungen & Vorteile
- Einsatz der OSA-Füllungen
- Aromatisieren

Verarbeitung & Techniken

- 1 Auflösen & giessen
- 2 Aufschlagen & abfüllen
- 3 Erwärmen & mischen
- 5 Weichmachen & verstreichen
- Aufschlagen & dressieren

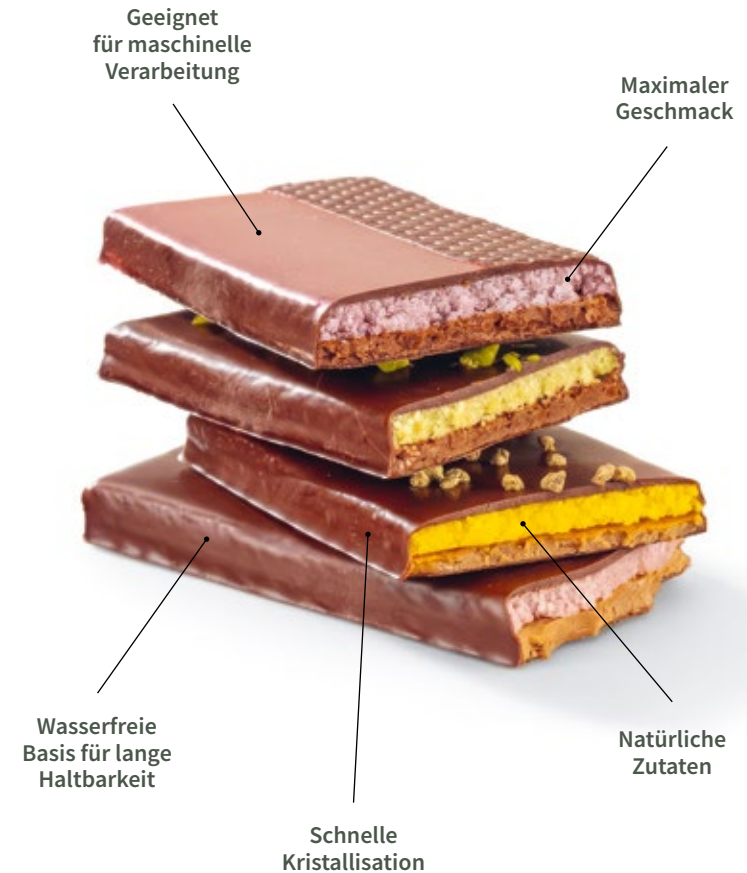
Rezepte & Anwendungen

- 6 Marshmallows
- 8 Praliné gegossen
- 10 Praliné geschnitten
- 12 Praliné dressiert
- 14 Nougat Montelimar
- Produktliste
- 16
- 18
- 20
- 24
- 26
- 28

i Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

Eigenschaften

Felchlins OSA-Füllungen sind die schnelle, verlässliche Basis für fruchtige, farbenfrohe Kreationen – maximales Aroma bei minimalem Aufwand. Natürliche Rohstoffe, selektionierte und frisch geröstete Nüsse aus unserer Manufaktur sowie natürliches Fruchtpulver und hochwertige Öle garantieren authentischen Geschmack und unvergleichliche Qualität. Kombinieren Sie nach Belieben mit Couverture, Cacaobutter, gerösteten Nüssen, Giandujas oder Crèmen - den Anwendungen sind keine Grenzen gesetzt.



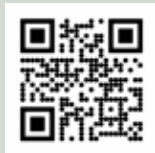
Anwendungen & Vorteile



Die gebrauchsfertigen OSA-Füllungen gewährleisten eine einfache und effiziente Anwendung in der modernen Pâtisserie und Chocolaterie – dabei bleibt der hohe Qualitätsanspruch stets gewahrt.

- Zusätzlich zu den konventionellen Anwendungen sind alle Füllungen one-shot fähig.
- Dank der schnellen Kristallisationseigenschaft des Produktes ist eine rationelle Herstellung garantiert.
- Der wasserfreie Aufbau der Füllungen sichert eine lange Haltbarkeit des Endproduktes.
- Stellen Sie Ihre Pralinés, Petits Gâteaux, Macarons in der Nebensaison her und frieren Sie diese ein – Aroma, Textur, knusprige Einlagen, alles behält den Geschmack von frisch zubereiteten Süßwaren.

Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie exklusive Produktinfos, leckere Rezepte, spannende Video-Tutorials und vieles mehr – alles auf einen Blick.



Einsatz der OSA-Füllungen

Variante 1



OSA-Füllung erwärmen bis maximal 28 - 30 °C

Anwendungen:

- Füllen von Pralinés, Truffles und Pâtisserie
- Überziehen von Petits Fours
- Dressieren und Aromatisieren
- Mischen mit Milch, Rahm und anderen Rohstoffen
- Hinzufügen von Schlagrahm, Buttercrème, Mousse und Topping

Variante 2

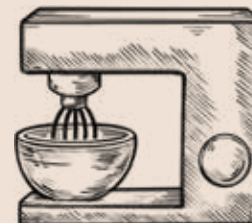


OSA-Füllung erwärmen bis maximal 22 - 24 °C, aufschlagen bis sie luftig ist

Anwendungen:

- Füllen von Teigschalen, Pralinés, Truffles, Cakes und Pâtisserie
- Mischen mit Butter- oder Vanillecrème
- Dressieren auf Ihre Kreationen

Variante 3



OSA-Füllung erwärmen bis maximal 26 °C und mit Couverture mischen / aufschlagen

Anwendungen:

- Füllen von Pralinés, Konfekt, Macarons, Cakes und Pâtisserie
- Dressieren auf Ihre Kreationen



Aromatisieren Sie Ihre Crèmen & Füllungen

Werten Sie Ihre Basisrezepte mit den verschiedenen Felchlin OSA-Füllungen auf. Für den perfekten Geschmack und die richtige Textur steht Ihnen die folgende Tabelle zur Verfügung:

Buttercrème	Vanillecrème	Praliné-/ Truffes- Füllung	Milchfüllung	Likörfüllung - Likör 17% Vol.	Alkoholfül- lung - Alkohol 40% Vol.	Fruchttafel
800 g Buttercrème	720 g Vanillecrème	700 g Ganache	250 g Milch	200 - 500 g Likör	100 - 200 g Alkohol	750 g Temperierte Couverture
200 g OSA	280 g OSA	300 g OSA	750 g OSA	500 - 800 g OSA bei 28 - 30°C (82 - 86°F)	800 - 900 g OSA bei 28 - 30°C (82 - 86°F)	250 g OSA
zusammen aufschlagen	zusammen glattrühren	unterziehen	aufschlagen	unterziehen	unterziehen	mischen

Auflösen & giessen

1



Auflösen bis 30°C und in einen Felchlin-Quadrorammen giessen.

2



Im Rahmen verteilen. Im Kühlschrank für ca. 20 Minuten anziehen lassen.

3



In Streifen schneiden und mit Couverture überziehen.

4



Verteilen und rütteln bis die Couverture gleichmässig verteilt ist. Couverture anziehen lassen, danach schneiden wie gewünscht.



Hier geht es
zum Tutorial



Aufschlagen & abfüllen

1



OSA-Füllung bei 22-24°C
crémig schlagen und in die
Felchlin-Giessform abfüllen.

2



Ideal für alle Felchlin Praliné-
und Schokoladenspezialitäten-
Giessformen.

Hier geht es
zum Tutorial



Erwärmen & mischen

1



250 g OSA-Füllung auf 28 - 30 °C erwärmen und 750 g temperierte weisse Couverture dazugeben.

2



Sorgfältig mischen.

3



In einen Dressiersack füllen.

4



Gleichmässig in die Giessform ein-dressieren und abstehen lassen. Im Kühlschrank für ca. 30 Minuten anziehen lassen, danach ausformen.

i Bei dieser Applikation weisen wir darauf hin, dass diese Tafeln rechtlich nicht als «Schokolade» gelten.



Hier geht es
zum Tutorial



Weichmachen & verstreichen

1



Die OSA-Füllung cremig weich arbeiten. Nicht über 28°C erwärmen.

2



Die Masse auf dem Biscuit verteilen oder dressieren.

3



Auf die gewünschte Schichthöhe glattstreichen.

4



Die Seiten säubern und abstehen lassen. Schneiden, wenn bereit.



Hier geht es
zum Tutorial



Aufschlagen & dressieren

1



OSA-Füllung bei 28-30°C
crémig schlagen bis die
Konsistenz dressierfähig ist.

2



Abstehen lassen, danach mit
Couverture überziehen.

3



Sorgfältig klopfen, um einen
dünnen Überzug zu erhalten.

4



Wenn angezogen, in die
gewünschte Grösse schneiden.



Hier geht es
zum Tutorial



Marshmallows



Mengenangaben	Gelatinemasse
250 g Zucker	100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
90 g Wasser	600 g Wasser
90 g Invertzucker	
154 g Gelatinemasse	
146 g Invertzucker	
180 g der gewünschten OSA-Füllung	

Zubereitung

- 1 Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.
- 2 Zucker, Wasser und erste Menge Invertzucker auf 112°C erhitzen. Die zweite Menge Invertzucker der Gelatinemasse begeben und im Rührkessel mischen.
- 3 Den heissen Sirup auf die Gelatine Zuckermischung giessen und im schnellen Gang in der Maschine verrühren.
- 4 Auf 35-40°C abkühlen lassen und behutsam die bei max. 32°C aufgelöste gewünschte OSA-Füllung dazugeben.

1



Im schnellen Gang in der Maschine verrühren.

2



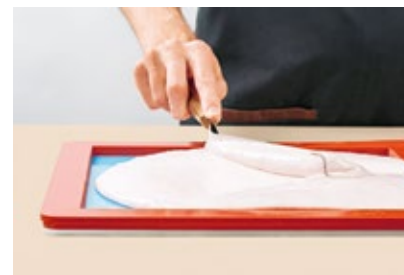
Auf 35-40°C abkühlen lassen und behutsam die bei max. 32°C aufgelöste gewünschte OSA-Füllung dazugeben.

3



Sorgfältig mischen.

4



In Rahmen regelmässig verteilen, über Nacht im Kühlschrank anziehen lassen und danach nach Wunsch weiterverarbeiten.

Praliné gegossen

Gefüllt mit OSA in Kombination mit Couverture



1'000 g OSA-Füllung mit Couverture

Art. Nr. Felchlin	Bezeichnung	Zugabe
CS84	Edelweiss 36%	215 g
CO49	Bionda 36%	215 g
CO38	Caramelito 36%	240 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	235 g
CR40	Rio Huimbi 42%	220 g
CS60/CS86	Felcor 52%	215 g
CR60	Rio Huimbi 62%	180 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	180 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	170 g

1'000 g OSA-Füllung mit Überzugsmasse

Art. Nr. Felchlin	Bezeichnung	Zugabe
CO70	Ultra White / Blanc	250 g
CO71	Ultra Milk / Lait	250 g
CO59	Ultra Dark / Noir	210 g

1



OSA auf 26°C temperieren und Couverture temperieren. Beide Massen zusammen in der Maschine mit Pedal glatt rühren, pro kg Masse 1 Minute rühren.

2



Masse in die Felchlin-Giessform abfüllen. Im Kühlschrank bei 4°C kristallisieren lassen. Auf Raumtemperatur bringen und Boden mit temperierter Couverture zustreichen.

Hier geht es zum Tutorial



Praliné geschnitten

Gefüllt mit OSA in Kombination mit Couverture



1'000 g OSA-Füllung mit Couverture

Art. Nr. Felchlin	Bezeichnung	Zugabe Couverture	Zugabe Cacaobutter	Zugabe Croquantine
CS84	Edelweiss 36%	320 g	110 g	70 g
CO49	Bionda 36%	320 g	110 g	70 g
CO38	Caramelito 36%	310 g	125 g	70 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	320 g	120 g	70 g
CR40	Rio Huimbi 42%	330 g	110 g	70 g
CS60/CS86	Felcor 52%	320 g	110 g	70 g
CR60	Rio Huimbi 62%	320 g	90 g	70 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	335 g	85 g	70 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	365 g	70 g	70 g

Hier geht es zum Tutorial



F

1



OSA auf 26°C temperieren und Couverture mit Cacaobutter temperiert dazugeben. Beide Massen zusammen in der Maschine mit Pedal glatt rühren, pro kg Masse 1 Minute rühren. Croquantine unterheben.

2



In Quadro-Rahmen 30x30 cm 1 cm hoch abfüllen und glatt streichen, bei 4°C ca. 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

3



Rahmen bei Raumtemperatur, ca. 20°C, beidseitig couvieren und direkt mit der Pralinenharpe 2,25x2,25 cm schneiden. Bei Raumtemperatur fertig kristallisieren lassen.

4



Überziehen und dekorieren.

F

Praliné geschnitten

Gefüllt mit OSA in Kombination mit Gianduja und Couverture



335 g OSA-Füllung + 665 g Gianduja Grundmasse*

Art. Nr. Felchlin	Bezeichnung	Zugabe Couverture	Zugabe Cacaobutter
CS84	Edelweiss 36%	320 g	110 g
CO49	Bionda 36%	320 g	110 g
CO38	Caramelito 36%	310 g	125 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	320 g	120 g
CR40	Rio Huimbi 42%	330 g	110 g
CS60/CS86	Felcor 52%	320 g	110 g
CR60	Rio Huimbi 62%	320 g	90 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	335 g	85 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	365 g	70 g

*Art. Nr. Felchlin DC74/DC78/DC44/DC54

Hier geht es zum Tutorial



1



OSA auf 26 °C temperieren und Couverture mit Cacaobutter temperiert dazugeben. Beide Massen zusammen in der Maschine mit Pedal glatt rühren, pro kg Masse 1 Minute rühren.

2



In Quadro-Rahmen 30 x 30 cm 1 cm hoch abfüllen und glatt streichen, bei 4 °C ca. 20 Minuten im Kühlschrank kristallisieren lassen.

3



Rahmen bei Raumtemperatur, ca. 20 °C, beidseitig couvieren und direkt mit der Pralinenharpe 2,25 x 2,25 cm schneiden. Bei Raumtemperatur fertig kristallisieren lassen.

4



Überziehen und dekorieren.

Praliné dressiert

Gefüllt mit OSA in Kombination mit Couverture



1'000 g OSA-Füllung mit Couverture

Art. Nr. Felchlin	Bezeichnung	Zugabe
CS84	Edelweiss 36%	215 g
CO49	Bionda 36%	215 g
CO38	Caramelito 36%	240 g
CS36	Maracaibo Criolait 38%	235 g
CR40	Rio Huimbi 42%	220 g
CS60/CS86	Felcor 52%	215 g
CR60	Rio Huimbi 62%	180 g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%	180 g
CR12	Centenario Concha 70%-48h	170g

1'000 g OSA-Füllung mit Überzugsmasse

Art. Nr. Felchlin	Bezeichnung	Zugabe
CO70	Ultra White / Blanc	250 g
CO71	Ultra Milk / Lait	250 g
CO59	Ultra Dark / Noir	210 g

1



Die OSA-Füllung auf 26°C temperieren. Temperierte Couverture dazugeben und mit Paddel rühren, pro kg Masse 1 Minute rühren.

2



Masse im Kühlschrank auf 20°C abkühlen. Danach die Masse in der Maschine mit dem Paddel auf Stufe 1 zu einer gleichmässigen Emulsion verrühren. Danach im 2. Gang Masse kurz luftig aufschlagen.

3



Auf schablonierte Couverture-Plättchen aufdressieren.

4



Mit temperierter Couverture überziehen und ausgarnieren.

Nougat Montelimar

1



Honig auf 128 °C erhitzen und bei mittlerer Geschwindigkeit dem aufgeschlagenen Eiweiss unterrühren.

2



Die OSA auflösen und dem Meringue begeben. Gut vermischen.

3



Die warmen Nüsse und getrockneten Früchte unterheben.

4





In gewünschte Stücke schneiden.



Produktliste

Füllungen

	Bezeichnung	Art. Nr. Felchlin
	Blueberrynosa , Füllung Heidelbeer	DF41
	Cappuccino , Füllung Kaffee	DC17
	Caramelosa , Füllung Caramel	DC23
	Cardamomosa , Füllung Kardamom	DF09
	Coffeenosa , Füllung Kaffee	DF37
	Fraganosa , Füllung Erdbeere	DC22
	Frambonosa , Füllung Himbeer	DC70
	Lemonosa , Füllung Zitrone	DC30
	Mangonosa , Füllung Mango Passionsfrucht	DC79
	Mascarponosa , Füllung Mascarponearoma	DF34
	Orangeosa , Füllung Orange	DC31
	Rosanosa , Füllung mit Rosenöl	DF19
	VeryBerryosa , Füllung Beeren	DC35

Nussfüllungen

	Bezeichnung	Art. Nr. Felchlin
	Almonosa F , Füllung Mandel Fest	DC21
	Pistachiosa F , Füllung Pistazien Fest	DC20
	Pralinosa W , Füllung Haselnuss Weich	DC49 / DC47
	Pralinosa F , Füllung Haselnuss Fest	DC12 / DC04
	Pralinosa Intenso , Füllung Haselnuss	DF60
	Praline Croquantine , Füllung Mandel mit Hüppensplitter	DC15

 **Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar.** Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

GVO-FREI: Felchlin erfüllt die gegenwärtigen gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich des Nichtvorkommens von GVO. Alle Felchlin-Produkte entsprechen den schweizerischen Regelungen und jenen des europäischen Rates im Zusammenhang mit genetisch veränderten Organismen in Lebens- und Futtermitteln.



Stolzer Partner des
28. MOF Chocolatier-Confiseur



WT15B_OSA_DE_2026-03



Felchlin
SWITZERLAND