

PRALINEN MIT HOHLKUGELN

Felchlin Fabrikladen



PRALINEN MIT HOHLKUGELN

1 Blister à 63 Stück

Zubereitung 60 Minuten, Auskühlzeit 12 Stunden

HOHLKUGELN, DUNKEL – MARACAIBO CLASIFICADO 65% MIT GANACHE

1 Blister Hohlkugeln Maracaibo Clasificado 65% (Art. HDO1A)

250 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65%, Rondo (Art. CU08C)

250 g Vollrahm

HOHLKUGELN, MILCH – MARACAIBO CRIOLAIT 38% MIT GANACHE

1 Blister Hohlkugeln Maracaibo Criolait 38% (Art. HD52A)

285 g Felchlin Maracaibo Criolait 38%, Rondo (Art. CS36C)

215 g Vollrahm

HOHLKUGELN, WEISS – EDELWEISS 36% MIT GANACHE

1 Blister Hohlkugeln Edelweiss 36% (Art. CS84C)

285 g Felchlin Edelweiss 36%, Rondo (Art. CS84C)

215 g Vollrahm

Zubereitung

Vollrahm aufkochen, Couverture begeben und vermischen. Kann mit Stabmixer gemixt werden. Ganache in den Spritzsack füllen, bei 31°C in die Hohlkugeln füllen und auskühlen lassen. Couverture schmelzen und die Öffnung der Hohlkugeln verschliessen.

TIPP!

Zum Grundrezept (oben) kann Kirsch, Whisky, Baileys, Nüsse usw. beigefügt werden: Alkohol über 40% Vol.; 60 g des Vollrahms abziehen

Durch cremige Alkoholgetränke (Bsp. Baileys) kann man den Vollrahm komplett ersetzen, dafür die Couverture auf 40°C auflösen

Nüsse usw. 10% des Gesamtvolumens begeben

Auch eine Praline ist frisch am besten!

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr