

GIANDUJA-GRUNDMASSEN FÜR TARTUFI UND PRALINEN

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

GIANDUJA-GRUNDMASSEN FÜR TARTUFI UND PRALINEN

50 Stück à ca. 50 g

Zubereitung 30 Minuten, Auskühlzeit ca. 2 Stunden

RUSTICA NOBLE HASELNUSS PIEMONTESE 60%, HELL

500 g Felchlin Rustica Noble Piemontese 60% (Art. DC40B)

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

RUSTICA NOBLE HASELNUSS PIEMONTESE 60%, DUNKEL

500 g Felchlin Rustica Noble Piemontese 60% (Art. DC40B)

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

RUSTICA NOBLE MANDELN VALENCIA 60%, HELL

500 g Felchlin Rustica Noble Valencia 60% (Art. DC51B)

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

RUSTICA NOBLE MANDELN VALENCIA 60%, DUNKEL

500 g Felchlin Rustica Noble Valencia 60% (Art. DC51B)

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

Zubereitung

Gianduja Grundmasse mit temperierter Couverture glattrühren in Hohlkugeln abfüllen oder auf Blech ausschütten, auskühlen lassen, schneiden oder ausstechen (Tartufi).

TARTUFI

60 Stück à ca. 15 g

Zubereitung 45 Minuten, Auskühlzeit 2 Stunden

700 g
750 g Grundmasse

120 g geröstete Haselnüsse (Art. HH36B) oder Mandeln (Art. HH37B)

Cacaopulver 22–24% (Art. HAO1B)

Zubereitung

Gianduja-Grundmasse herstellen. Geröstete Haselnüsse oder Mandeln unter die Masse ziehen, in einer Form, ca. 20×15 cm glattstreichen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden auskühlen lassen, zu Würfel schneiden, in der Hand etwas formen und im Felchlin Cacaopulver wenden.

TIPP!

Anstelle von handgeformten Tartufi können die zugeschnittenen Würfel mit etwas Kakaopulver in ein Geschirr mit Deckel gegeben werden. Kurz durchschütteln und fertig sind die geschüttelten Tartufis.

Massen können auch für Pralinen in Hohlkugeln abgefüllt werden.

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