

OSA

Felchlin's OSA-Füllungen – unvergleichliche Qualität, gebrauchsfertig, ausschliesslich natürliche Zutaten.



EIGENSCHAFTEN & QUALITÄT

Felchlin's OSA-Füllungen sind die perfekte Basis für Ihre fruchtigen und bunten Kreationen. Sie erhalten das Maximum an Geschmack mit minimalem Zeitaufwand.

- Natürliche Rohstoffe bilden die Grundlage für eine unvergleichliche und einmalige Produktqualität.
- Ausschliesslich selektionierte und frisch geröstete Nüsse werden in unserer Manufaktur verarbeitet. Dies garantiert den besten Geschmack für alle Nussfüllungen.
- Natürliches Fruchtpulver und qualitativ hochstehende Öle sind entscheidende Rohstoffe für einen authentischen Geschmack.
- Fügen Sie Couverture, Cacaobutter, Felchlin's Aromapasten, geröstete Nüsse, Gewürze, Öle und Essenzen bei – es gibt keine Grenzen bei den Applikationen.

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. Der wasserfreie Aufbau der Füllungen sichert eine lange Haltbarkeit des Endproduktes.

EINSATZ DER OSA-FÜLLUNGEN



VARIANTE I

OSA-Füllung erwärmen 28° bis maximal 30° C



VARIANTE 2

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



VARIANTE 3

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

ANWENDUNGEN

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

ANWENDUNGEN

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

ANWENDUNGEN

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

AROMATISIEREN SIE IHRE CRÈMEN & FÜLLUNGEN



OSA Füllung Felchlin	Basis Crème/ Füllung
-------------------------	-------------------------

Buttercrème

200g OSA	mit 800g Buttercrème zusammen aufschlagen
-------------	---

Vanillecrème

280g OSA	mit 720g Vanillecrème zusammen glattrühren
-------------	--

Praliné-/Truffles-Füllung

300g OSA	700g Ganache unterziehen
-------------	--------------------------

OSA mit weisser Schokolade/Fruchttafel

250g OSA	mit 750g temperierter Couverture mischen
-------------	--

Milchfüllung

750g OSA	mit 250g Milch aufschlagen
-------------	----------------------------

Likörfüllung – Likör 17% Vol.

500g - 800g OSA bei 28° - 30° C	200g - 500g Likör unterziehen
------------------------------------	----------------------------------

Alkoholfüllung – Alkohol 40%Vol.

800g - 900g OSA bei 28° - 30° C	100g - 200g Alkohol unterziehen
------------------------------------	------------------------------------



AUFSCHLAGEN & DRESSIEREN



OSA-Füllung bei 22° bis 24° C cremig schlagen und abfüllen oder dressieren.

ERWÄRMEN & MISCHEN



1

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



2

Sorgfältig mischen.



3

In einen Dressiersack füllen.



4

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