

# Gianduja Christmas Cookie

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	14 Stück	REZEPTNUMMER	CS15333
-------------	----------	--------------	---------

## Mürbteig, Staubzucker, Eigelb

- 100 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 300 g Weismehl Typ 400
- 1 g Salz
- 20 g Eigelb, frisch

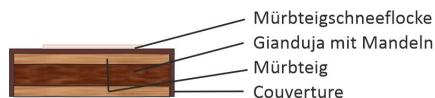
Mehl, Staubzucker, Eigelb, Salz und Butter zu einem Teig vermengen und diesen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

## Caramelisierte Mandeln, Zimt, Cardamon

- 100 g Mandeln weiss, ganz
- 50 g Zucker
- 20 g Wasser
- 1 g Zimt gemahlen
- 0.5 g Kardamomen gemahlen

Zucker und Wasser zum Kochen bringen, Mandeln beigegeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb caramelisiert ist, Zimt und Kardamom zugeben. Zum Erkalten auf einen Marmortisch geben und sofort voneinander trennen. Kalt werden lassen und luftdicht verschlossen lagern.

## Aufbau



## Gianduja Christmas Cookie

**600 g Mürbteig, Staubzucker, Eigelb**

**170 g Caramelisierte Mandeln, Zimt, Cardamon**

**600 g Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel**

**600 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

## Mürbeteig

Auf 1.5 mm ausrollen und mit einem 7 cm grossen Sternausstecher ausschneiden. Ebenfalls Schneeflocken ausstechen. Bei 160°C für 8 - 9 min. backen.

## Gianduja

Mit einem Nudelholz zwischen zwei Backpapier weichklopfen, dabei die caramelisierten, gehackten Mandeln einarbeiten. Auf 8 mm ausrollen und mit einem 7 cm grossen Sternausstecher ausstechen.

## Fertigstellung

Gianduja-Stern zwischen die gebackenen Sterne legen. Mit temperierter Couverture überziehen und mit der Schneeflocke verzieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CP74 Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
- CR44 Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Gianduja Christmas Cookie

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15333

**Beschreibung :** Eine Sandwich-Variante mit knuspriger weihnächtlicher Gianduja umhüllt von feinsten Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	540
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2261
Verkaufspreis		Fette	36.97 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	17.63 g
		Kohlenhydrate	40.42 g
		davon Zucker	28.28 g
		Eiweiss	9.19 g
		Salz	0.12 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaokerne, **Mandeln 16%**, **Weizenmehl**, **Butter**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Wasser, **Eigelb**, Zimt, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Kardamom, Vanille

Stand 05.09.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung