

# Maracaibo 88% Nougat

## Pralines & Chocolates



REZEPTMENGE 3 Silikonrahmen à 300 x 300 x 10 mm

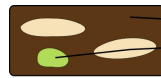
REZEPTNUMMER PR10174

### Nougat Montélimar Maracaibo 88%

- 90 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 375 g Honig
- 60 g Wasser
- 188 g Zucker
- 75 g Glukosesirup 44/45
- 367 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 318 g Mandeln weiss, ganz
- 132 g Pistazien grün ungesalzen, geschält

Eiweiss zu Schnee schlagen. Den Honig auf 120°C aufkochen und bei mittlerer Geschwindigkeit dem Eiweiss unterrühren. Wasser, Zucker und Glukosesirup auf 150°C aufkochen und der Honig-Eiweiss-Masse dazugeben. Bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die Couverture bei 45 - 50°C auflösen und der Masse dazugeben, dabei von Hand mit dem Spatel rühren. Die noch warmen gerösteten Mandeln und Pistazien dazugeben.

### Aufbau



Maracaibo 88% Nougat  
Ganze geschälte Mandeln  
Ungesalzene Pistazien

### Maracaibo 88% Nougat

**1600 g Nougat Montélimar  
Maracaibo 88%**

**900 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo**

### Felchlin Promotionsmaterial

**Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm**

**Silikon-Rahmen Quadro  
weiss, 5 mm**

**Backflon-Folie, 365 x 365  
mm**

### Fertigstellung

Nougat Montélimar auf Backflon-Folie in Silikon-Rahmen 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mit einer zweiten Backflon-Folie abdecken. Bei 17 - 20°C anziehen lassen. Auf die gewünschte Grösse zuschneiden und mit Couverture überziehen oder maskieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

- CO88 Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- VO07 Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
- VO30 Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
- WR58 Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Maracaibo 88% Nougat

Pralines & Chocolates

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Maracaibo 88% Nougat

Pralines & Chocolates



**Rezeptnummer :** PR10174

**Beschreibung :** Edle Praline mit Mandeln und Pistazien mit Maracaibo 88% Grand Cru Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	20 Tage	Kilokalorien (kcal)	494
Verkaufstage	10 Tage	Kilojoule (kJ)	2069
Verkaufspreis		Fette	32.16 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.82 g
		Kohlenhydrate	40.27 g
		davon Zucker	36.2 g
		Eiweiss	8.03 g
		Salz	0.02 g

**Zusammensetzung :**

Cacaokerne, Zucker, Honig, **Mandeln 13%**, Cacaobutter, **Pistazien 5%**, **Eiweiss**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Wasser, Vanille

Stand 13.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung