

AMARETTI MIT FELCHLIN VALENCIA FEST

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

AMARETTI MIT FELCHLIN VALENCIA FEST

80 Stück à ca. Ø 3 cm

Zubereitung 30 Minuten, Abstezeit 12 Stunden, Backzeit 8 Minuten

610 g Felchlin Valencia F (Art. KK42C)

250 g Puderzucker

140 g Eiweiss

2 g Bittermandelaroma

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen verrühren und auf 45°C im Wasserbad erwärmen. Ca. 5 Minuten im Rührwerk glattrühren. Auf Backpapier Tropfen dressieren, Grösse ca. 18 mm. Mit Staubzucker bestäuben und über Nacht trocknen lassen, dann mit den Fingern in Form drücken, danach backen.

Backen bei 210°C (Umluft 190°C) 5–8 Minuten.

TIPP!

Nach Belieben in Felchlin Grand Cru Couverture eintauchen.

Kann auch mit der Füllung Felchlin Cocos Gianduja (Art. FE93C) kombiniert werden.

Cocos Gianduja aufschlagen und mit Spritzbeutel runde Tupfen auf Blech dressieren. Ausgekühlte Amarettis auf die Cocos Gianduja legen. Ca. 15 Minuten auskühlen lassen und in temperierte Couverture tunken.

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