

Caramel Haselnuss Praline

Schnittpralinen



REZEPTMENGE 100 Stück

REZEPTNUMMER PR10091

Caramel mit Haselnuss schnittfest

- 500 g Caramel brûlé fleur de sel
- 50 g Butter
- 100 g Haselnüsse ganz, geröstet
fein gehackt

Caramel mit Butter auf 117°C aufkochen.
Fein gehackte Haselnüsse begeben.

Caramelisierte Haselnüsse

- 200 g Zucker
- 50 g Wasser
- 600 g Haselnüsse ganz, geröstet
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser zum Kochen bringen, Haselnüsse begeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb ist, Cacaobutter begeben. Zum Erkalten auf einen Marmortisch geben und sofort voneinander trennen. Kalt werden lassen und luftdicht verschlossen lagern.

Caramel Haselnuss Praline

- 650 g Caramel mit Haselnuss
schnittfest
- 435 g Caramelisierte Haselnüsse
- 500 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchsokolade-
Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm
- 1 Stück Backflon-Folie, 365 x 365
mm
- 1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm

Caramel

Sofort auf Backflon-Folie in einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 5 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Mindestens eine Stunde lang bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Fertigstellung

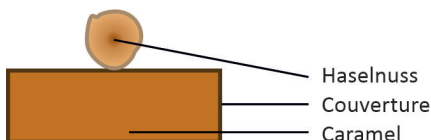
Mit temperierter Couverture couvriren und mit dem Messer 30 x 30 mm schneiden mit temperierter Couverture überziehen und Haselnuss auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS36 Maracaibo Criolait 38%,
Milchsokolade-Couverture,
Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel
- 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

Aufbau



Caramel Haselnuss Praline

Schnittpralinen

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

Caramel Haselnuss Praline

Schnittpralinen



Rezeptnummer : PR10091

Beschreibung : Haselnuss-Caramel mit Milchcouverture überzogen, mit aufgelegter caramelisierter Haselnuss

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	526
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2200
Verkaufspreis		Fette	35.93 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.7 g
		Kohlenhydrate	42.58 g
		davon Zucker	39.74 g
		Eiweiss	6.53 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse** 25%, **Vollrahm**, Cacaobutter, **Butter**, Cacaokerne, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Wasser, **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz), Vanille

Stand 16.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung