

# Caramel Fleur de Sel

## Schnittpraline



REZEPTMENGE 100 Stück

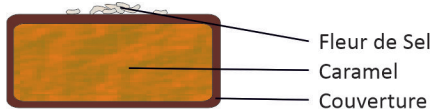
REZEPTNUMMER PR10206

### Caramel schnittfest

600 g Caramel brûlé fleur de sel  
60 g Butter

Caramel aufkochen, Butter einrühren und auf 117°C kochen.

### Aufbau



### 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. Mit Fleur de Sel dekorieren.

### Caramel Fleur de Sel

**660 g Caramel schnittfest**  
**500 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo**  
**20 g Fleur de Sel**

### Felchlin Promotionsmaterial

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

### FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
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

# Caramel Fleur de Sel

## Schnittpraline

### 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 Fleur de Sel

## Schnittpraline



**Rezeptnummer :** PR10206

**Beschreibung :** Feines Caramelpraline mit Fleur de Sel

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	488
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2044
Verkaufspreis		Fette	31.1 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.81 g
		Kohlenhydrate	47.34 g
		davon Zucker	42.43 g
		Eiweiss	2.84 g
		Salz	1.72 g

### Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Vollrahm, Butter, Glukosesirup (Weizenglukose)**, Cacaobutter, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, Vanille

Stand 17.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung