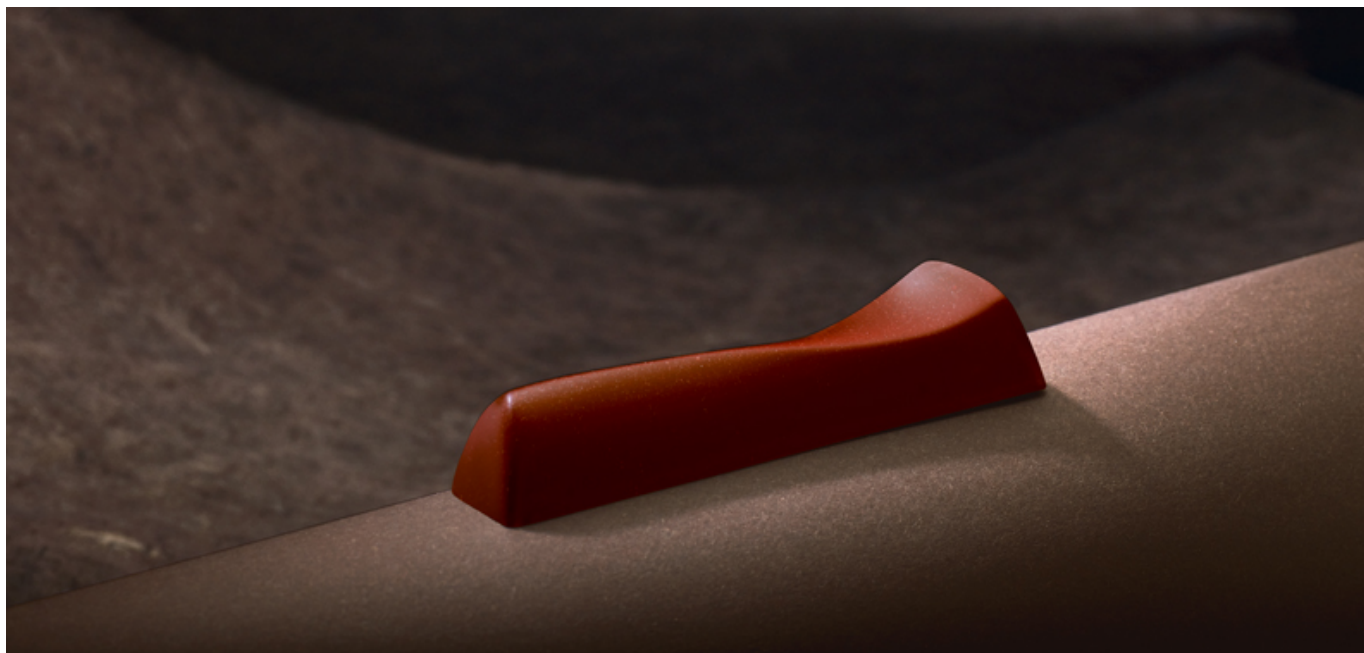


Tube Exotic Caramel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Tube Giessformen à 7 Stück

REZEPTNUMMER CS15102

Sabléteig Chocolat Breton mit Mandeln und Fleur de Sel

- 75 g Butter
- 86 g Rohrrohrzucker fein
- 29 g Eigelb frisch
- 66 g Weissmehl Typ 400
- 14 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 3.5 g Backpulver
- 75 g Mandeln weiss, gemahlen
- 0.6 g Fleur de Sel
- 0.6 g Zitronenrapée

Butter und Zucker cremig aufschlagen, Eigelb langsam dazugeben, Mehl und Kakaopulver absieben, mit dem Backpulver, den Mandeln, Fleur de Sel und Zitrone mischen, einmelieren und kurz zum zarten Teig kneten, kalt stellen.

Caramel Exotik

- 200 g Zucker
- 125 g Butter
- 25 g Rahm 35% flüssig, heiss
- 25 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 25 g Bananenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron

Zucker trocken goldgelb schmelzen. Butter unter den heissen Zucker heben und aufkochen bis alle Butter im Caramel gebunden ist. Mit heissem Rahm ablöschen, Fruchtpürees erwärmen und dazugeben, auf 106°C kochen. Randblech mit Folie auslegen, Caramel aufgiessen und mit Folie bedecken, erkalten lassen. Caramel vor Gebrauch 30 Sek. glatt rühren.

Aufbau



- Milch-Couverture
- Exotic-Frucht-Caramel
- Sablé Breton
- Mascarpone-Füllung

Tube Exotic Caramel

**525 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo**

**350 g Sabléteig Chocolat Breton
mit Mandeln und Fleur de
Sel**

405 g Caramel Exotik

**700 g Mascarpone Palmfrei,
Füllung mit
Mascarponearoma**

Felchlin Promotionsmaterial

**10 Stück Giessform Tube à 25g,
Spezialitäten-Form,
ausverkauft / als Leihform
erhältlich**

Mantel

Tube Praline Formen mit temperierter Couverture ausgegossen, anziehen lassen und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sablé Breton Chocolat

Teig auf 3.5 mm ausrollen, backen. Backtemperatur: 160°C Umluftofen
Backzeit: ca. 15 Minuten
Nach dem Backen direkt noch heiss auf 80 x 7.5 mm schneiden, erkalten lassen. Als Alternative kalten Teig vor dem Backen mit der Harfe zuschneiden, auseinanderlegen und backen.

Fertigstellung

5 g Caramel pro Tube mit Hilfe eines Dressierbeutels eindressieren, direkt mit Sable belegen, andrücken. OSA bei max. 30°C cremig aufschlagen, 10 g pro Tube mit Hilfe eines Dressierbeutels aufdressieren. 24 Stunden bei ca. 12 - 16°C kristallisieren lassen. Mit Couverture zustreichen, kurz in den Kühlschrank

Tube Exotic Caramel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

legen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
DF32	Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO28	Giessform Tube à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tubo Exotic Caramel

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15102

Beschreibung : Schokolade-Spezialität mit exotischem Fruchtcaramel und Mascarpone-Geschmack, mit knuspriger Einlage

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	567
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2372
Verkaufspreis		Fette	40.02 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	23.2 g
		Kohlenhydrate	45.42 g
		davon Zucker	42.54 g
		Eiweiss	5.84 g
		Salz	0.27 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Butter**, Cacaobutter, Kokosöl, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Rohrrohrzucker, **Mandeln**, **Weizenmehl**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, **Molkenpulver**, Passionsfrucht 2%, **Eigelb**, **Rahm**, Mango, Illipebutter, Sheabutter, Cacaopulver, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Fleur de sel (Meersalz), Zitronenschale, Vanille, Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 11.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung