

Amo - Costa Rica Caramel & Coffee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 2360 g / 10 Amo-Formen à 21 Stück REZEPTNUMMER PR10001

Caramel, Caramel Brûlé, Agar Agar, halbflüssig

- 400 g Caramel brûlé fleur de sel, Caramel mit Fleur de Sel
- 1 g Agar Agar
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 16 g Cacaobutter G, Geraspelt

Das Caramel Brûlé erwärmen. Agar Agar unter ständigem Rühren beigegeben. Auf 108°C aufkochen. Die Vanillestange und die aufgelöste Cacaobutter dazugeben.

Ganache Cru, Costa Rica 70%, Kaffee

- 625 g Rahm 35%
- 25 g Kaffeebohnen geröstet zerstoßen
- 2.5 g Fleur de Sel
- 67 g Invertzucker
- 475 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Den Rahm, die zerstoßenen Kaffeebohnen, Fleur de Sel und den Invertzucker aufkochen. Abdecken und 1 Stunden ziehen lassen. Absieben. Auf Raumtemperatur (25°C) erkalten lassen. Costa Rica 70%-72h Couverture bei 45°C auflösen. Den aromatisierten Rahm nach und nach über die Costa Rica Couverture giessen und die Ganache mit einem Spatel zur glatten Emulsion rühren, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Mit dem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



- Dunkler Pralinenmantel
- Halbflüssiger Vanille-Caramel mit Fleur de Sel
- Ganache & Kaffee

Amo - Costa Rica Caramel & Coffee

750 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

420 g Caramel, Caramel Brûlé, Agar Agar, halbflüssig

1190 g Ganache Cru, Costa Rica 70%, Kaffee

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Amo Praliné Herz 10 g

Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Pralinenmantel

Amo-Giessform mit wenig Wasser besprenkeln, mit etwas Cacaopulver bestäuben. Stehen lassen. Mit Costa Rica 70%-72h Couverture ein Mal ausgiessen.

Fertigstellung

Den Caramel auf 30 - 35°C abkühlen lassen. 2 g je Form eindressieren. Erhärten lassen. 4 g je Form der Ganache eindressieren. Über Nacht kristallisieren lassen. Mit Costa Rica 70%-72h Couverture verschliessen. 20 Minuten kühl stellen. Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CO27	Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS11	Cacaobutter G, Geraspelt
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM01	Caramel brûlé fleur de sel, Caramel mit Fleur de Sel
VO97	Giessform Amo Praliné Herz 10 g
WG27	Verpackung Amo, 74 x 74 x 24 mm, 1 Herzpraline

Amo - Costa Rica Caramel & Coffee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO97 Giessform Amo Praliné Herz 10 g

75 x 135 x 24 mm



WG27 Verpackung Amo für 1 Herzpraliné

74 x 74 x 24 mm

Amo - Costa Rica Caramel & Coffee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10001

Beschreibung : Praliné aus Costa Rica 70% Couverture, Caramel und geröstetem Kaffee

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	474
Kilojoule (kJ)	1983
Fette	35.38 g
davon gesätt. Fette	21.42 g
Kohlenhydrate	28.93 g
davon Zucker	27.42 g
Eiweiss	4.51 g
Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Kakaokerne, **Vollrahm**, Rohrohrzucker, Zucker, Kakaobutter, Invertzucker, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Butter**, Kaffee 1%, Vanille, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, Agar-Agar, Cacaopulver, Säureregulator (Kaliumcarbonate)

Stand

06.04.2021