

Orangen-Balsamico Caramel Pralinen

in Duetto Form



REZEPTMENGE

9

Duetto Formen à 21 Stück

REZEPTNUMMER

PR10671

Caramel Exotik mit Balsamico und Butter

- 550 g Caramel brûlé fleur de sel
- 100 g Mandarinsaft, konzentriert
- 100 g Orangensaft bitter
- 50 g Yuzumark, Boiron
- 50 g Butter
- 10 g Aceto Balsamico Nero

Alle Zutaten zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren auf 105 - 106°C kochen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen und wenn die Temperatur 35°C erreicht hat, den Balsamico-Essig hinzufügen und mit einem Stabmixer emulgieren. Auf 26 - 30°C abkühlen lassen.

Gianduja Milch Mandel Intenso Croquantine

- 750 g Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
- 35 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Gianduja vorsichtig auf 26 - 28°C schmelzen. Zerdrückte Croquantine zugeben und verrühren.

Aufbau



Orangen-Balsamico Caramel Pralinen

860 g Caramel Exotik mit Balsamico und Butter

790 g Gianduja Milch Mandel Intenso Croquantine

800 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

50 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

50 g Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff

9 Stück Giessform Duetto

Pralinenmantel

Orange Konditoreimasse auf eine Seite der Felchlin Duetto Domform. Die gegenüberliegende Seite mit rot-oranger Konditoreimasse besprühen und bis zum Fest werden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Mit Couverture ausgießen und bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Fertigstellung

1.5 g Caramel in die ausgegossenen Formen füllen und 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche gebildet hat. (Es ist möglich, ein kleines Stück kandierte Orange auf den Caramel zu legen). 3.5 g der Gianduja über den Caramel dressieren. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann etwa 45 - 60 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sie fest wird. Mit temperierter Couverture abdecken und für ca. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen wird.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Orangen-Balsamico Caramel Pralinen

in Duetto Form

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CP74	Gianduja M Intenso, Gianduja Mandel, Tafel
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Orangen-Balsamico Caramel Pralinen

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial



V072 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm

Orangen-Balsamico Caramel Pralinen

in Duetto Form



Rezeptnummer : PR10671

Beschreibung : Orangen Balsamico Caramel Pralines mit Bio-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	16920
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	70794
Verkaufspreis		Fette	34.86 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.08 g
		Kohlenhydrate	41.24 g
		davon Zucker	38.77 g
		Eiweiss	6.35 g
		Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, **Mandeln**, **Vollrahm**, Mandarinenensaft 4%, Orangensaft 4%, **Butter**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Yuzupüree 2%, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), Cacaokerne, **Weizenmehl**, Balsamessig 0.4%, Farbstoff (Allurarot AC), Kokosöl, Wasser, Rapsöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz), **Magermilchpulver**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Butterfett, Vanilleextrakt, Aroma, Speisesalz, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 26.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung