

Schokoladen-Tafel Caramelosa

Pralines & Chocolates



REZEPTMENGE 60 Stück

REZEPTNUMMER CS15256

Füllung Chocolat dunkel Accra 62% mit Praline Croquantine

- 945 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
- 105 g Accra 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Praline Croquantine auf 26°C erwärmen und die temperierte Couverture hinzufügen. Mit einem Spatel 1 Minute langsam rühren.

Sprühcouverture mit Maracaibo 65% 1:1

- 100 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34°C aufsprühen.

Schokoladen-Tafel Caramelosa

1050 g Füllung Chocolat dunkel Accra 62% mit Praline Croquantine

200 g Sprühcouverture mit Maracaibo 65% 1:1

800 g Caramelosa, Füllung Caramel

200 g Caramellis, Caramelgranulat mit Butter

Fertigstellung

Quadro-Rahmen von 300 x 300 x 10 mm dünn mit Couverture bedecken. Füllung gleichmässig darauf verteilen, glattstreichen. Bei 4°C kristallisieren lassen. Bei 20°C Stücke von 90 x 15 mm mit der Harfe schneiden. Caramelosa bis zur optimale Konsistenz aufweichen und je 12 g Caramelosa auf jedes Rechteck dressieren. Mit Caramellis verzieren, mit Sprühcouverture besprühen und dekorieren.

Tipp

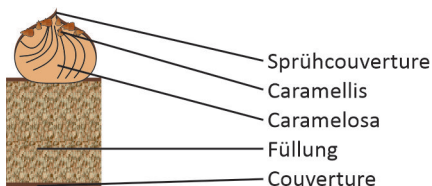
Das Rezept ist mit dem gesamten Osa-Sortiment durchführbar.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS73 Accra 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC14 Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
- DK28 Caramelosa, Füllung Caramel
- HA50 Caramellis, Caramelgranulat mit Butter

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Aufbau



Schokoladen-Tafel Caramelosa

Pralines & Chocolates



Rezeptnummer : CS15256

Beschreibung : Praline-Croquantine-Füllung mit Caramelosa-Topping

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	591
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	2472
Verkaufspreis		Fette	41.04 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	20.28 g
		Kohlenhydrate	48.33 g
		davon Zucker	41.75 g
		Eiweiss	5.62 g
		Salz	0.3 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln**, Cacaobutter, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Cacaokerne, **Weizenmehl**, **Vollmilchpulver**, Butterfett, **Molkenpulver**, **Magermilchpulver**, Sheabutter, Illipebutter, **Butter**, Maltodextrin, Rapsöl, Caramel, Wasser, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Cacaopulver fettarm, Speisesalz, Caramelaroma natürlich, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika, Vanille

Stand 26.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung