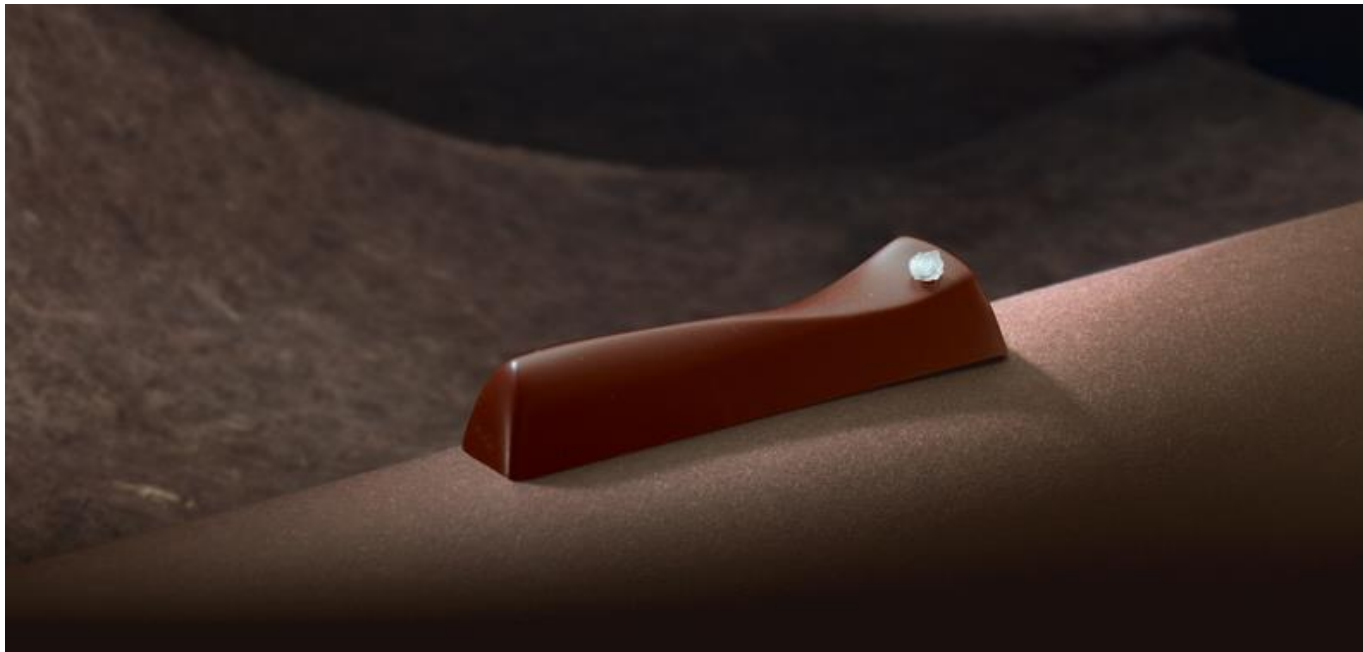


Tube Caramel mit Centenario Ganache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Tube Giessformen à 7 Stück

REZEPTNUMMER CS15104

Sabléteig Breton schneidfähig

- 1000 g Butter
- 560 g Rohrrohrzucker fein
- 400 g Eigelb frisch
- 1360 g Weismehl Typ 400
- 48 g Backpulver
- 8 g Fleur de Sel

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

Caramel Fleur de Sel weich mit Butter

- 375 g Caramel brûlé fleur de sel
- 75 g Butter
- 3 g Fleur de Sel

Caramel Brûlé unter ständigem Rühren aufkochen, Butter begeben und weiter unter ständigem Rühren auf 115°C kochen. Fleur de Sel begeben, erkalten lassen und abfüllen.

Ganache dunkel Concha 70% mit Sorbinsäure

- 270 g Rahm 35%
- 35 g Glukosesirup, Liquiss
- 55 g Sorbitol flüssig
- 315 g Centenario Concha 70%-48h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 70 g Butter
- 0.5 g Sorbinsäure

Rahm, Glukosesirup und Sorbitol zusammen zum Kochen bringen. Mit Hilfe eines Plastik Spatels nach und nach die Flüssigkeit von der Mitte aus auf die Couverture giessen und die Ganache zur glatten Emulsion rühren, bis eine elastische, glänzende und homogene Masse entsteht. Butter bei 35°C unter die Ganache heben und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



- Dunkle Couverture
- Caramel
- Sablé Breton
- Centenario-Ganache

Tube Caramel mit Centenario Ganache

- 525 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 350 g Sabléteig Breton schneidfähig
- 450 g Caramel Fleur de Sel weich mit Butter
- 745 g Ganache dunkel Concha 70% mit Sorbinsäure

Felchlin Promotionsmaterial

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

Mantel

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

Sablé Breton

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.

Tubo Caramel mit Centenario Ganache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Als Alternative kalten Teig vor dem Backen mit der Harfe zuschneiden, auseinanderlegen und backen.

Fertigstellung

5 g Caramel pro Tubo mit Hilfe eines Dressierbeutels eindressieren, direkt mit Sable belegen, andrücken. 10 g Ganache pro Tubo mit Hilfe eines Dressierbeutels aufdressieren. 24 Stunden bei ca. 12 - 16°C kristallisieren lassen. Mit Couverture zustreichen, kurz in den Kühlschrank legen und ausformen.

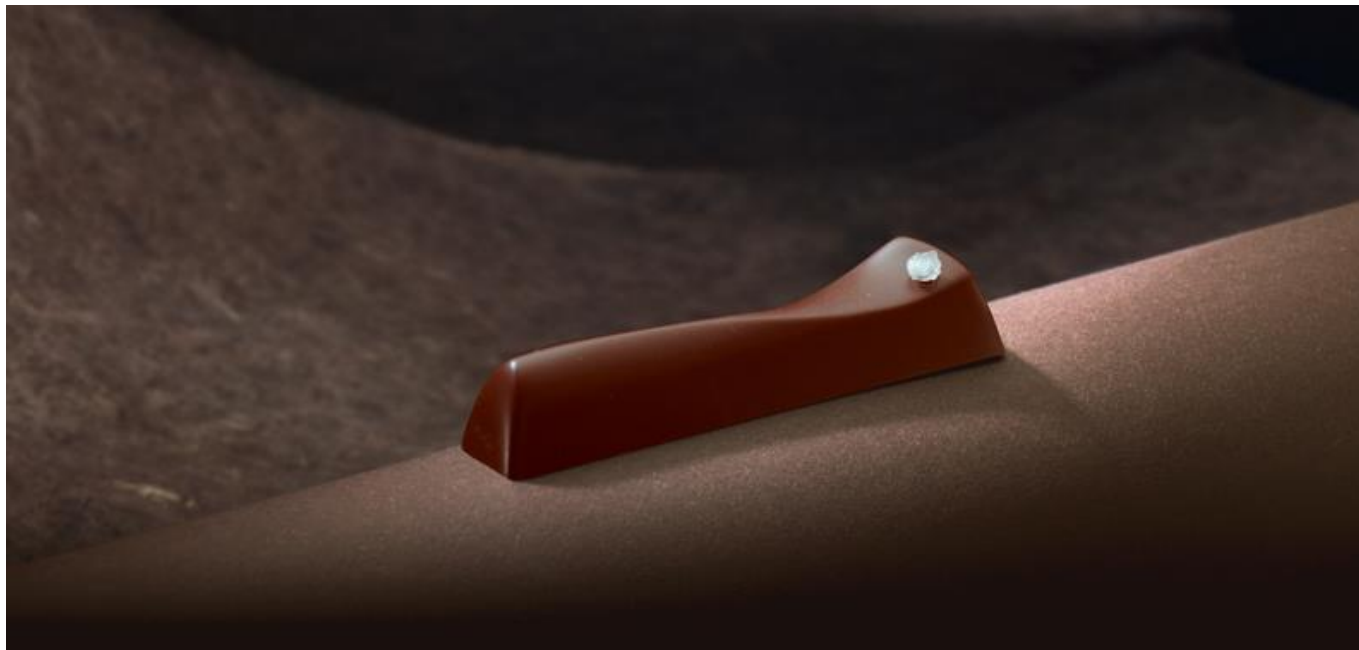
FELCHLIN PRODUKTE

CR12	Centenario Concha 70%-48h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO28	Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tube Caramel mit Centenario Ganache

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : CS15104

Beschreibung : Schokolade Spezialität mit Caramel, dunkler Ganache und mit knuspriger Einlage

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	495
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2070
Verkaufspreis		Fette	35.66 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	21.32 g
		Kohlenhydrate	37.31 g
		davon Zucker	27.11 g
		Eiweiss	4.1 g
		Salz	0.33 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, **Butter**, **Rahm**, Rohrohrzucker, **Weizenmehl**, **Vollrahm**, Cacaobutter, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eigelb**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Glucosesirup, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Fleur de sel (Meersalz), Wasser, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Vanille

Stand 17.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung