

# Tubo Tiramisu modern

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



|             |    |                            |              |         |
|-------------|----|----------------------------|--------------|---------|
| REZEPTMENGE | 10 | Tubo Giessformen à 7 Stück | REZEPTNUMMER | CS15100 |
|-------------|----|----------------------------|--------------|---------|

## Sabléteig Breton schneidfähig

- 1000 g Butter
- 560 g Rohrrohrzucker fein
- 400 g Eigelb frisch
- 1360 g Weissmehl 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 mit Kaffee und Cognac 40%vol.

- 500 g Cara Molla, Caramel
- 100 g Butter
- 30 g Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei
- 80 g Cognac 40%vol.

Cara-Molla unter ständigem Rühren aufkochen. Butter begeben und unter ständigem Rühren weiter auf 118°C kochen, Gusto Ricco begeben. Caramel auf ca. 100°C abkühlen und Cognac unterheben. Auf Teflonfolie ausgiessen und sofort mit Folie bedecken, erkalten lassen.

## Aufbau



- Dunkle Couverture
- Kaffee-Cognac-Caramel
- Sablé Breton
- Mascarpone-Füllung

## Tubo Tiramisu modern

**525 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo**

**350 g Sabléteig Breton  
schneidfähig**

**350 g Caramel mit Kaffee und  
Cognac 40%vol.**

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

## Felchlin Promotionsmaterial

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

## Mantel

Tubo Praline Formen mit temperierter Couverture ausgiessen, 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 Tubo mit Hilfe eines Dressierbeutels eindressieren, direkt mit Sable belegen, andrücken. OSA bei max. 30°C cremig aufschlagen, 10 g 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

|      |                                                                                 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo                  |
| DF32 | Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma                                |
| FE70 | Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei                                             |
| TM30 | Cara Molla, Caramel                                                             |
| VO28 | Giessform Tubo à 25g, Spezialitäten-Form, ausverkauft / als Leihform erhältlich |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Tubo Tiramisu modern

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** CS15100

**Beschreibung :** Schokolade-Spezialität mit feinem Kaffee-Cognac-Mascarpone-Geschmack und knuspriger Einlage

| Verkaufsdaten : |         | Nährwertangaben pro 100 g : |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit     | 42 Tage | Kilokalorien (kcal)         | 553     |
| Verkaufstage    | 28 Tage | Kilojoule (kJ)              | 2316    |
| Verkaufspreis   |         | Fette                       | 39.29 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette         | 23.71 g |
|                 |         | Kohlenhydrate               | 41.88 g |
|                 |         | davon Zucker                | 34.58 g |
|                 |         | Eiweiss                     | 5.12 g  |
|                 |         | Salz                        | 0.25 g  |

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Butter**, Kokosöl, **Weizenmehl**, **Rahmpulver**, Sonnenblumenöl, **Magermilchpulver**, Cacaobutter, Rohrrohrzucker, Wasser, **Eigelb**, Cognac (Weinbrand) 2%, **Molkenpulver**, Feuchthaltemittel, Illipebutter, Sheabutter, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Kaffee, **Sojamehl**, Emulgator (Sojalecithin), Aroma, Fleur de sel (Meersalz), Speisesalz, Vanille, Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 11.06.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung