

Mojito Caramel Bolivia Pralines

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	5	Amo Giessformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10669
-------------	---	----------------------------	--------------	---------

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Mojito Caramel

- 80 g Zucker
- 10 g Glukosesirup 44/45
- 170 g Rahm 35%
- 25 g Butter
- 65 g Limettensaft frisch
- 40 g Invertzucker
- 25 g Pfefferminzblätter frisch
- 200 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 30 g Sao Palme 36%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
- 25 g Rum 40%vol. weiss

Mit dem Zucker und der Glukose ein helles Caramel herstellen. Rahm zusammen mit der Butter erhitzen, sieben und den Caramel ablöschen. Limettensaft, Invertzucker und Minze zusammen erhitzen und in die Caramelmasse geben. Nach und nach über die Couverturen giessen und den weissen Rum hinzufügen. Wenn die Caramelganache bei 31 - 33°C ist, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



- Gold und Gelbe Konditoreifarbe
- Ganache
- Couverture

Mojito Caramel Bolivia Pralines

670 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Mojito Caramel

400 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo temperiert

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Amo Praliné Herz 10 g

Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff temperiert

Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff temperiert

Pralinenmantel

Zuerst ein Punkt gelbe Konditoreimasse in die Form spritzen, danach mit goldene Konditoreimasse aufsprühen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Fertigstellung

6 g Caramel vorbereiteten Formen, mindestens 12 Stunden bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen und für ca. 30 Minuten bei 5°C kühl stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen werden.

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

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CF91 | Konditoreimasse Gelb-Gold_gold, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CF94 | Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CO92 | Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo |
| CR18 | Sao Palme 36%, Milchsokolade-Couverture, Rondo |
| CS90 | Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo |
| VO97 | Giessform Amo Praliné Herz 10 g |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Mojito Caramel Bolivia Pralines

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO97 Giessform Amo Praliné Herz 10 g

75 x 135 x 24 mm

Mojito Caramel Bolivia Pralines

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10669

Beschreibung : Praline mit erfrischender exotischer Caramelganache aus Limetten, Minze und Rum umhüllt von zarter Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	480
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2008
Verkaufspreis		Fette	33.06 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.29 g
		Kohlenhydrate	35.2 g
		davon Zucker	37.22 g
		Eiweiss	4.76 g
		Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Limetten, Invertzucker, **Butter**, Pfefferminzblätter, Rum (Zuckerrohrbrand), Glucosesirup (Weizenglukose), **Milchpulver teilentrahmt**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Vanille, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S))

Stand 17.01.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung