

# Tango Wilder Brombeer Coulis

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 10 Tangoformen à 21 Stück

REZEPTNUMMER PR60014

## Wilder Brombeer Coulis mit Crème de mûre Joseph Cartron 18%vol.

165 g Brombeerpüree ohne  
Zuckerzusatz, Boiron  
190 g Zucker  
15 g Glukosesirup DE 41-46  
5 g Pektin Gelbband  
60 g Zucker  
75 g Crème de mûre Joseph  
Cartron 18%vol.

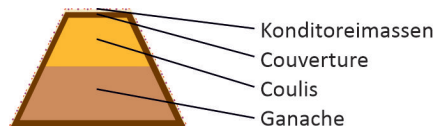
Brombeermark, Zucker und Glukose kurz aufkochen. Pektin und Zucker zusammen mischen und ins Püree einrieseln lassen. Den Coulis auf 104°C aufkochen, kurz abkühlen lassen, Crème de mûre Brombeerlikör unterrühren. Abfülltemperatur max. 32°C.

## Ganache dunkel Bolivia 68%

480 g Rahm 35%  
80 g Sorbitol flüssig  
40 g Glukosesirup DE 41-46  
15 g Invertzucker  
55 g Butter  
385 g Bolivia 68%-60h, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

Rahm, Sorbitol, Glukosesirup, Invertzucker und Butter zusammen zum Kochen bringen, zuerst einen Drittel Flüssigkeit, danach nach und nach auf die restliche Flüssigkeit auf Couverture giessen. Mit Hilfe eines Gummispatels von der Mitte aus eine glänzende und homogene Ganache herstellen. Kurz mit dem Stabmixer homogenisieren.

## Aufbau



## Tango Wilder Brombeer Coulis

380 g Bolivia 68%-60h, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

510 g Wilder Brombeer Coulis mit  
Crème de mûre Joseph  
Cartron 18%vol.

1035 g Ganache dunkel Bolivia 68%

## Felchlin Promotionsmaterial

20 g Konditoreimasse  
*Blau\_indigo blue,*  
Cacaobutter mit Farbstoff  
20 g Konditoreimasse  
*Rot\_cardinal red,*  
Cacaobutter mit Farbstoff  
10 Stück Giessform Praliné Tango  
10g, 21-er-Einzelform

## Pralinenmantel

Tango-Pralinenform mit temperierter roter und dann mit temperierter blauer Konditoreimasse zart aussprühen, kristallisieren lassen, mit Couverture einmal gleichmässig ausgiessen, ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

## Fertigstellung

3 g Coulis eindressieren und 4 g Ganache auf den Coulis abfüllen. Über Nacht kristallisieren lassen. Auf Raumtemperatur bringen und mit temperierter Couverture verschliessen. Ca. 20 - 30 Min. in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

# Tango Wilder Brombeer Coulis

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten

### FELCHLIN PRODUKTE

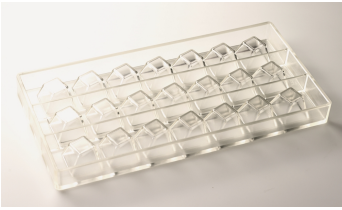
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CF98	Konditoreimasse Blau_indigo blue, Cacaobutter mit Farbstoff
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
VO32	Giessform Praliné Tango 10g, 21-er -Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Tango Wilder Brombeer Coulis

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

## Felchlin Promotionsmaterial



---

**VO32 Giessform Praliné Tango 10g**

21-er Einzelform; 275 x 135 mm

# Tango Wilder Brombeer Coulis

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR60014

**Beschreibung :** Fruchtiger Brombeer Coulis mit zartschmelzender wilder bolivianischen dunkler Ganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	8947
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	37435
Verkaufspreis		Fette	28.88 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	17.42 g
		Kohlenhydrate	34.44 g
		davon Zucker	29.4 g
		Eiweiss	3.26 g
		Salz	0.02 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, Brombeeren 8%, Cacaobutter, Feuchthaltemittel (Sorbit), Brombeerlikör 4%, Glucosesirup, **Butter**, Invertzucker, Geliermittel (Pektin), Farbstoffe ( Indigotin, Brilliantblau), Farbstoff (Allurarot AC)

Stand 17.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung