

# Aprikosen Caramel Truffles

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE

252 Stück

REZEPTNUMMER

TR30000

## Caramel mit Honig

- 240 g Zucker
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 240 g Rahm 35%
- 240 g Butter
- 240 g Honig
- 1 g Fleur de Sel

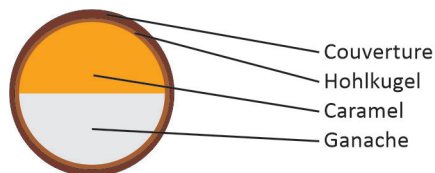
Zucker und Glukose caramelisieren, mit heissem Rahm, Butter und Honig ablöschen, auf 110°C aufkochen. Kalt stellen. Fleur de sel begeben.

## Ganache weiss Edelweiss 36% mit Aprikosen und White Peach 24%vol.

- 100 g Rahm 35%
- 360 g Aprikosenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 90 g Invertzucker
- 80 g White Peach 24%vol.
- 680 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 150 g Butter
- 1 g Sorbinsäure

Rahm, Püree und Invertzucker aufkochen und mit Couverture aufmontieren. White Peach und Butter begeben, homogenisieren. Zuletzt Sorbinsäure gut unterziehen.

## Aufbau



## Aprikosen Caramel Truffles

**680.4 g Truffles Hohlkugeln 49%  
Creole 26mm (252 Stück)**

**1010 g Caramel mit Honig**

**970 g Ganache weiss Edelweiss  
36% mit Aprikosen und  
White Peach 24%vol.**

**500 g Maracaibo Créole 49%,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo**

## Fertigstellung

Hohlkörper bis halb mit Caramel füllen. Mit der Ganache auffüllen und 24 Stunden lang fest werden lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen und überziehen.

## FELCHLIN PRODUKTE

- CS58 Maracaibo Créole 49%,  
Milkschokolade-Couverture,  
Rondo
- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade  
-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Aprikosen Caramel Truffes

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** TR30000

**Beschreibung :** Truffes mit Honig-Caramel und weisser Aprikosen-Ganache

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	492
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2061
Verkaufspreis		Fette	34.08 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	20.75 g
		Kohlenhydrate	39.51 g
		davon Zucker	39.49 g
		Eiweiss	3.69 g
		Salz	0.13 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, Cacaobutter, Cacaokerne, **Butter, Rahm**, Honig, Aprikosen 8%, **Rahmpulver, Vollmilchpulver, Magermilchpulver**, Invertzucker, Pfirsichlikör (Wasser, Zucker, Alkohol, Pfirsichsaft aus Konzentrat, Aromen), Glucosesirup, Fleur de sel (Meersalz), **Emulgator (Sojalecithin)**, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Vanille, Vanilleextrakt

Stand 03.06.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung