

Duna Haselnuss Mango Caramel

mit Ambra 38% und Fina Noble Piemontese 60%



REZEPTMENGE 10 Dunaformen à 21 Stück

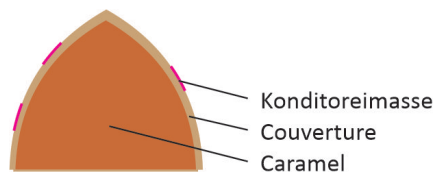
REZEPTNUMMER PR30019

Caramel Exotik mit Haselnuss Pralinemasse Rustica

- 560 g Zucker
- 35 g Glukosesirup DE 41-46
- 115 g Rahm 35%
- 6 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
- 3 g Fleur de Sel
- 225 g Mangopüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
- 70 g Passionsfruchtpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
- 230 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss
- 175 g Butter

Zucker und Glukosesirup zu hellem Caramel kochen, Rahm, Vanille und Fleur de Sel erhitzen und damit ablöschen, kurz einkochen. Pürees erhitzen, zum Caramel geben, Rustica Noble Piemontese 60% dazugeben, 1 Minute kochen, abkühlen. Bei 40°C Butter dazugeben und mit dem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



Duna Haselnuss Mango Caramel

**750 g Ambra 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo**

**1410 g Caramel Exotik mit
Haselnuss Pralinemasse
Rustica**

Felchlin Promotionsmaterial

**40 g Konditoreimasse
Gelb_gilded yellow,
Cacaobutter mit Farbstoff**

**50 g Konditoreimasse
Braun_chocolate brown,
Cacaobutter mit Farbstoff**

**10 Stück Giessform Praliné Duna 10g,
21-er-Einzelform**

Pralinenmantel

Duna Pralinenform mit temperierter brauner Konditoreimasse und dann mit temperierter gelber Konditoreimasse aussprühen, kristallisieren lassen und mit temperierter Couverture einmal gleichmässig ausgiessen, ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

Den Caramel bei ca. 30°C abfüllen. Über Nacht setzen lassen. Mit temperierter Couverture Boden zustreichen, ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CF93 | Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CF94 | Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CS85 | Ambra 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss |
| VO41 | Giessform Praliné Duna 10g, 21-er-Einzelform |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Duna Haselnuss Mango Caramel

mit Ambra 38% und Fina Noble Piemontese 60%



Rezeptnummer : PR30019

Beschreibung : Milchcouverture mit Haselnuss Mango Caramel Füllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	473
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1978
Verkaufspreis		Fette	28.54 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	15.3 g
		Kohlenhydrate	49.8 g
		davon Zucker	47.6 g
		Eiweiss	3.26 g
		Salz	0.21 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Mango 10%, **Milchpulver teilentrahmt**, **Butter**, **Haselnüsse 6%**, **Rahm**, Cacaokerne, Passionsfrucht, Glucosesirup, Vanille, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Fleur de sel (Meersalz), **Emulgator (Sojalecithine)**, Malzextraktpulver

Stand 15.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung