

# Mandarin Caramel brûlé

## Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 9 Stoneformen à 21 Stück

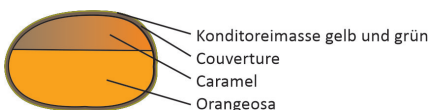
REZEPTNUMMER PR10457

### Caramel Exotik mit Balsamico

630 g Caramel brûlé fleur de sel  
120 g Mandarinenmark 100%,  
Boiron  
30 g Yuzumark, Boiron  
15 g Aceto Balsamico Nero

Caramel brûlé mit Pürees erwärmen.  
Unter ständigem Rühren die Masse auf  
106°C aufkochen und den Balsamico  
dazugeben. Auf 30°C abkühlen lassen.

### Aufbau



### Mandarin Caramel brûlé

25 g *Cacaobutter Bio, Geraspelt  
gelb/grün*  
600 g *Grenada 65%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo*  
795 g *Caramel Exotik mit  
Balsamico*  
400 g *Orangeosa, Füllung Orange*

### Felchlin Promotionsmaterial

*Giessform Praliné Stone  
10g, 21-er-Einzelform*

*5 g Konditoreimasse  
Gelb\_gilded yellow,  
Cacaobutter mit Farbstoff*

*5 g Konditoreimasse  
Hellgrün\_tropical green,  
Cacaobutter mit Farbstoff*

### Pralinemantel

Die Stone-Giessform mit temperierter  
gelber und grüner Cacaobutter  
aussprühen. Mit dunkler Couverture  
ausgiessen und  
bei Raumtemperatur fest werden lassen.

### Fertigstellung

Vorsichtig das Orangeosa bei 30°C  
auflösen und je 2 g in die ausgegossenen  
Formen eindressieren. Anziehen lassen.  
Ca. 4 g vom Caramel eindressieren und  
über Nacht abstehen lassen. Mit  
Couverture verschliessen. Bei 5°C  
während ca. 20 Minuten kühl stellen und  
ausformen.

### FELCHLIN PRODUKTE

|      |  |
|------|--|
| CF94 | Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff      |
| CF96 | Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CR44 | Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo                   |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt   |
| DK26 | Orangeosa, Füllung Orange  |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel   |
| VO61 | Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform                      |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Mandarin Caramel brûlé

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



---

VO61 Giessform Praliné Stone 10g, 21-er-Einzelform

# Mandarin Caramel brûlé

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



**Rezeptnummer :** PR10457

**Beschreibung :** Erfrischende Füllung aus Mandarinen- und Yuzu-Caramel und unserem fruchtigen Orangeosa, umhüllt mit der dunklen Grand Cru Couverture aus Grenada

| <b>Verkaufsdaten :</b> |         | <b>Nährwertangaben pro 100 g :</b> |         |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit            | 28 Tage | Kilokalorien (kcal)                | 485     |
| Verkaufstage           | 21 Tage | Kilojoule (kJ)                     | 2030    |
| Verkaufspreis          |         | Fette                              | 31.72 g |
| Verkaufseinheit        | 100 g   | davon gesätt. Fette                | 19.14 g |
|                        |         | Kohlenhydrate                      | 45.28 g |
|                        |         | davon Zucker                       | 40.52 g |
|                        |         | Eiweiss                            | 2.87 g  |
|                        |         | Salz                               | 0.1 g   |

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Vollrahm**, Mandarinenmark 7%, Cacaobutter, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Butter**, Yuzupüree, **Magermilchpulver**, Maltodextrin, Balsamessig, Orangensaftpulver, **Vollmilchpulver**, Sheabutter, Illipebutter, Zitronenpulver, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau)), Wasser, Orangenöl, Emulgator, Aroma natürlich, Fleur de sel (Meersalz), Farbstoff (Beta-Carotin), Vanille

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung