

Caramel Cacao Fruit Praline

in Duetto Form



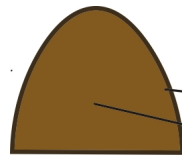
REZEPTMENGE	5	Duetto Domformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10893
--------------------	---	-----------------------------	---------------------	---------

Caramel Chocolat mit Cacao Fruit Couverture

- 175 g Zucker
- 240 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- 55 g Inulin HSI (ersetzbar durch Zucker)
- 145 g Glukosesirup 44/45
- 200 g Butter
- 185 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Zucker caramelisieren, Cacaofruchtsaft mit Inulin, Glukose und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach ablöschen, auf 104°C kochen, Caramel auf 60°C abkühlen und nach und nach zur Couverture unterrühren. Mit Hilfe eines Stabmixers zu einem homogenen Schokolade Caramel mixen.

Aufbau



Couverture
Ganache

Caramel Cacao Fruit Praline

1000 g Caramel Chocolat mit Cacao Fruit Couverture

630 g Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit

Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

Stück Giessform Duetto

Couverturemantel

Mit temperierter Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.

Fertigstellung

7.5 g Caramel je Duetto Domform abfüllen, bei 16°C, 1 Tag kristallisieren lassen, mit temperierter Couverture schliessen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CV15 Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
- HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)
- VO72 Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Caramel Cacao Fruit Praline

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm

Caramel Cacao Fruit Praline

in Duetto Form



Rezeptnummer : PR10893

Beschreibung : Praliné mit Caramel und Cacao Fruit Couverture.

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	445
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1861
Verkaufspreis		Fette	31.11 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.84 g
		Kohlenhydrate	31.22 g
		davon Zucker	24.57 g
		Eiweiss	4.61 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Cacaofruchtsaft 15%, **Butter**, Cacaofruchtsaftkonzentrat, Zucker, Glucosesirup (Weizenglukose), Inulin

Stand 02.04.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung