

Cupolino Choco

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 12 Stück à 128g

REZEPTNUMMER GB60130

Buttermasse Chocolat Maracaibo 88% und Caramelito 36%

- 130 g Weismehl Typ 400
- 160 g Zucker
- 160 g Eier frisch
- 130 g Butter
- 90 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 70 g Caramelito 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Mehl, Zucker und Eier luftig schlagen. Butter und Maracaibo 88% Couverture schmelzen und der Eiermischung beigegeben. Am Schluss die gehackte Caramelito 36% Couverture unterheben.

Crumble Chocolat dunkel Maracaibo Clasificado 65%

- 100 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- 15 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs carameliert
- 50 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt
- 55 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo flüssig

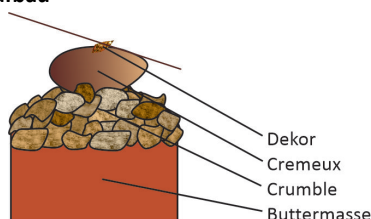
Croquantine, Nibs und geraspelte Couverture mischen. Am Schluss die aufgelöste Couverture dazugeben und gut mischen.

Cremeux Chocolat Maracaibo 65%

- 180 g Rahm 35%
- 35 g Glukosesirup DE 41-46
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 270 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm und Glukose zum Kochen bringen. Eigelb bei 85°C dazugeben. Am Schluss die Couverture dazugeben. Über Nacht stehen lassen.

Aufbau



Cupolino Choco

740 g Buttermasse Chocolat Maracaibo 88% und Caramelito 36%

220 g Crumble Chocolat dunkel Maracaibo Clasificado 65%

585 g Cremeux Chocolat Maracaibo 65%

Buttermasse

Je Cupolino 60 g Masse einfüllen, backen. Backtemperatur: 240°C (Unterhitze) Backzeit: 10 Minuten

Fertigstellung

Den Crumble kuppelförmig auf das Schokoladegebäck aufstreichen. Eine schön geformte Cremeux-Nocke auf Cupolino legen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CA19 Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs carameliert
- CO38 Caramelito 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- CO88 Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- CS29 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- HA20 Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Cupolino Choco

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : GB60130

Beschreibung : Köstliche Schokoladenkreation mit erlesenen Zutaten wie Maracaibo 88%, Caramelito 36%

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	453
Kilojoule (kJ)	1898
Fette	30.53 g
davon gesätt. Fette	17.49 g
Kohlenhydrate	36.78 g
davon Zucker	25.48 g
Eiweiss	6.08 g
Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Weizenmehl**, **Rahm**, **Eier**, **Butter**, **Eigelb**, Cacaobutter, Glucosesirup, Kokosöl, **Molkenpulver**, Butterfett, Rapsöl, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Wasser, **Glukose Weizen**, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanille

Stand 03.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung