

Cacao Fruit Caramel Mou

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	1	Quadro Rahmen à 10 mm Höhe / 169 Stück	REZEPTNUMMER	PR10621
--------------------	---	--	---------------------	---------

Aufbau



Cacao Fruit Caramel Mou

Cacao Fruit Caramel Mou

950 g Caramel brûlé fleur de sel

250 g Cacao Fruit Couverture,

Dunkle Schokolade-
Couverture mit

Kakaosaftkonzentrat, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

2 Stück Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm

1 Stück Backflon-Folie, 365 x 365
mm

1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm

Fertigstellung

Caramel brûlé auf 110°C erhitzen, flüssige Couverture dazugeben und auf 116°C kochen. Auf Folie in einen 300 x 300 mm grossen Quadro-Rahmen von 10 mm Höhe abfüllen, glattstreichen. Bei Raumtemperatur während ca. 60 Minuten abstehen lassen. Stücke von 22.5 x 22.5 mm schneiden. Pralines auseinander legen und nochmals 2 - 3 Stunden kristallisieren lassen und in Cellophan wickeln.

FELCHLIN PRODUKTE

CV15	Cacao Fruit Couverture, Dunkle Schokolade-Couverture mit Kakaosaftkonzentrat, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Cacao Fruit Caramel Mou

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Cacao Fruit Caramel Mou

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10621

Beschreibung : Caramelwürfel mit unserer Cacao Fruit Couverture

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	42 Tage
Verkaufstage	28 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	430
Kilojoule (kJ)	1799
Fette	22.47 g
davon gesätt. Fette	13.57 g
Kohlenhydrate	52.95 g
davon Zucker	46.55 g
Eiweiss	2.41 g
Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Vollrahm**, Cacaokerne, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Butter**, Cacaofruchtsaftkonzentrat, Wasser, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 15.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung