

# Hazelnut Crunchy Caramel Chocolate

## Petits gâteaux



REZEPTMENGE 1 Rahmen à 30 x 40 cm REZEPTNUMMER CS15241

### Dacquoise Haselnuss

405 g Eiweiss frisch  
7 g Eiweisspulver  
150 g Zucker  
187 g Haselnüsse roh, gemahlen  
187 g Staubzucker  
52 g Weissmehl Typ 400

Eiweiss, Eiweisspulver und Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Staubzucker, gemahlene Haselnüsse und Mehl absieben und in die Schneemasse einmieren.

### Caramel mit Haselnuss Pralinemasse Rustica

250 g Zucker  
4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)  
250 g Rahm 35%  
200 g Butter  
100 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinemasse Haselnuss

Zucker caramolisieren und mit Rahm und Vanille ablöschen, auf 108°C erhitzen. Butter und Pralinemasse dazugeben, homogenisieren und auskühlen lassen.

### Caramelierte Haselnüsse, Vanille, Crunchy

250 g Zucker  
2 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)  
160 g Haselnüsse ganz, geröstet

Vanillestange auskratzen und mit dem Zucker mischen, trocken caramolisieren. Die gerösteten warmen Haselnüsse dazugeben. Auf Arbeitsfläche verteilen und auskühlen lassen, hacken.

### Glasur Chocolat Costa Rica 40% mit Mandelstäbli

350 g Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo  
100 g Haselnussöl  
125 g Mandelstäbli gehackt

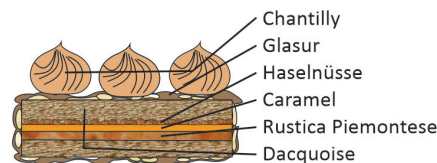
Die Zutaten mischen und bei 25°C weiterverwenden.

### Chantilly Costa Rica 40%

350 g Rahm 35% flüssig  
160 g Costa Rica 40%-36h, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Rahm erwärmen, über die Couverture giessen und eine Ganache herstellen. Im Kühlschrank mindestens 8 Stunden abkühlen lassen. Leicht steif schlagen.

### Aufbau



### Hazelnut Crunchy Caramel Chocolate

985 g *Dacquoise Haselnuss*  
150 g *Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinemasse Haselnuss*  
800 g *Caramel mit Haselnuss Pralinemasse Rustica*  
410 g *Caramelierte Haselnüsse, Vanille, Crunchy*  
575 g *Glasur Chocolat Costa Rica 40% mit Mandelstäbli*  
510 g *Chantilly Costa Rica 40%*

### Dacquoise

Masse in einem Silpatrahmen von 60 x 40 cm backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Gefrieren und halbieren auf 30 x 40 cm.

### Fertigstellung

Rustica Piemontese Schicht auf ein Dacquoise aufstreichen. In einen Rahmen von 30 x 40 cm einlegen. Caramel mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Eine zweite Dacquoise auflegen, tiefkühlen. In Stücke von 10 x 3 cm schneiden. In Glasur eintauchen. Nach Bedarf mit

# Hazelnut Crunchy Caramel Chocolate

## Petits gâteaux

Schokoladedekor und Chantilly  
ausgarnieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO28	Costa Rica 40%-36h, Milchschokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Hazelnut Crunchy Caramel Chocolate

Petits gâteaux



**Rezeptnummer :** CS15241

**Beschreibung :** Knusprig nussiger Caramel-Riegel bedeckt mit feinsten Milchchantilly

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	454
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1899
Verkaufspreis		Fette	30.79 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.37 g
		Kohlenhydrate	37.13 g
		davon Zucker	35.11 g
		Eiweiss	6.09 g
		Salz	0.11 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, **Rahm**, **Haselnüsse** 14%, **Eiweiss**, **Butter**, Rohrohrzucker, Cacaobutter, **Mandeln**, **Haselnussöl**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, **Eiweisspulver**, Vanille

Stand 25.11.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung