

Tropischer Sonnenuntergang

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	9	Duna Giessformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10672
-------------	---	-----------------------------	--------------	---------

Caramel Exotik mit Kokos

- 200 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 1 g Fleur de Sel
- 45 g Rahm 35%
- 50 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Kokosnusspüree
- 30 g Butter

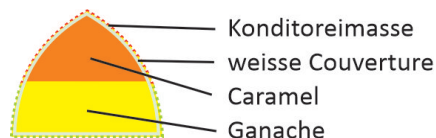
Mit Zucker, Glukosesirup und Vanille einen hellen Caramel herstellen. Restliche Zutaten zum Kochen bringen und vorsichtig zum Caramel geben. Unter ständigem Rühren den Caramel auf 107°C kochen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Bei 35°C, mit einem Stabmixer emulgieren. Nochmals auf 26 - 30°C abkühlen lassen.

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Vanille

- 300 g Rahm 35%
- 25 g Butter
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 25 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Invertzucker
- 500 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm, Butter, Vanille, Glukosesirup und Invertzucker aufkochen und schrittweise über die Couverture giessen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Tropischer Sonnenuntergang

- 460 g Caramel Exotik mit Kokos
- 900 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Vanille
- 800 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

Felchlin
SWITZERLAND

9 Stück Giessform Praliné Duna 10g, 21-er-Einzelform

- 70 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
- 50 g Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff
- 20 g Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
- 10 g Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
- 20 g Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinenmantel

Giessform mit weisser, oranger und schwarzer Konditoreimasse sprenkeln. Bis zum Fest werden bei Raumtemperatur stehen lassen. Leicht mit Goldpulver bestäuben und mit gelber und grüner Konditoreimasse besprühen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur aushärten lassen, dann im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten kühl stellen.

Fertigstellung

1.5 g Caramel in die ausgegossenen Formen füllen und 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche gebildet hat. Ca. 3.5 g Ganache auf den

Tropischer Sonnenuntergang

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Caramel geben und bei idealerweise
15 - 18°C mindestens 12 Stunden
kristallisieren lassen. Mit temperierter
Couverture verschliessen und
ca. 30 Minuten bei 5°C kühl stellen, dann
vorsichtig aus der Form lösen.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit
lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

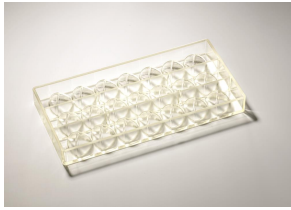
CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF95	Konditoreimasse Dunkelgrün_jade green, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
VO41	Giessform Praliné Duna 10g, 21-er- Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tropischer Sonnenuntergang

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Felchlin Promotionsmaterial



VO41 Giessform Praliné Duna 10 g, 21-er Einzelform

Format 275 x 135 mm

Tropischer Sonnenuntergang

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10672

Beschreibung : Praline mit Tropical-Caramel und Vanille-Ganache

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	4114
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	17214
Verkaufspreis		Fette	37.7 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	23.06 g
		Kohlenhydrate	40.19 g
		davon Zucker	40.89 g
		Eiweiss	3.6 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, Glucosesirup, **Butter**, Mango, Passionsfrucht 2%, Kokosnuss 2%, Vanille, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Fleur de sel (Meersalz), Farbstoff (Calciumcarbonat), Farbstoff (Allurarot AC), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 17.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung