

Amaretti Caramel

Amaretti mit Caramelcrisp



REZEPTMENGE 200 Stück

REZEPTNUMMER KF50023

Makronenmasse, Amaretti, Valencia F

610 g Valencia F 1:1, Backmasse
Mandel, Fest

250 g Staubzucker

140 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Alle Zutaten zusammen glattarbeiten und auf 45°C erwärmen. 5 Minuten mit der Maschine glattrühren.

Für die Amaretti Masse kann Valencia fest oder California-Mandelmasse 1:1 verwendet werden.

Creme mit Mascarpone und Crisp Caramel

450 g Mascarpone Palmfrei,
Füllung mit

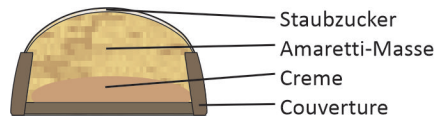
Mascarponearoma

50 g Sorbitol flüssig

50 g Crisp Caramel,
Caramelgranulat

Mascarpone mit Sorbitol aufschlagen, Caramelcrisp unterziehen.

Aufbau



Amaretti Caramel

1000 g Makronenmasse, Amaretti, Valencia F

600 g Creme mit Mascarpone und Crisp Caramel

800 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

100 g Staubzucker

Felchlin Promotionsmaterial

4 Stück Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm

Amaretti

Ca. 18 mm grosse Tropfen auf Silpatmatten aufdressieren. Mit Staubzucker abstauben und über Nacht trocknen lassen oder 90 Minuten im Ofen bei 50°C trocknen. Eindrücken, backen.

Backtemperatur: 210°C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Fertigstellung

Ballini-Schablonen auf Papier auflegen und Couverture aufstreichen. Schablonen entfernen. Füllung cremig schlagen, bis die Konsistenz dressierfähig ist. Je Amaretti 3 g der Osa-Füllung halbkugelförmig aufdressieren, Amaretti aufsetzen und leicht andrücken. Amaretti bis zum Rand in temperierte Couverture tunken.

FELCHLIN PRODUKTE

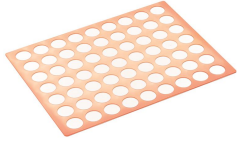
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
DF32	Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
HA32	Crisp Caramel, Caramelgranulat
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
VM12	Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Amaretti Caramel

Amaretti mit Caramelcrisp

Felchlin Promotionsmaterial



VM12 Schablone für Ballini

für 63 Trufflesbödeli
Format 330 x 250 / Ø 28 mm

Amaretti Caramel

Amaretti mit Caramelcrisp



Rezeptnummer : KF50023

Beschreibung : Amaretti mit feinen Caramelstückli

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	507
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2121
Verkaufspreis		Fette	28.9 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14.22 g
		Kohlenhydrate	54.27 g
		davon Zucker	51.36 g
		Eiweiss	6.25 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln**, Cacaobutter, **Eiweiss**, **Magermilchpulver**, Kokosöl, Cacaokerne, **Rahmpulver**, **Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Molkenpulver**, Illipebutter, Sheabutter, Zucker caramelisiert, Wasser, Fruchtzucker, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille

Stand 07.01.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung