

Tafelschokolade Crème Brûlée

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE	10 Stück à 160 g	REZEPNUMMER	CS15534
-------------	------------------	-------------	---------

Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Mascaronosa

360 g Mascaronosa Palmfrei,
Füllung mit
Mascarponearoma
90 g Caramel brûlé fleur de sel
60 g Caramellis, Caramelgranulat
mit Butter
8 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
450 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo

Mascaronosa und Caramel brûlé mit
ausgekratzter Vanille cremig aufschlagen,
auf 28°C temperieren, Caramellis
dazugeben, temperierte Couverture
unterheben.

Tafelschokolade Crème Brûlée

**300 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo**
**1000 g Füllung Chocolat weiss
Edelweiss 36% mit
Mascaronosa**
**300 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo**
1 g Gold glamour Pulver

Formen

Giessform mit temperierter Couverture
(ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C
für 15 - 20 Minuten auskristallisieren
lassen.

Fertigstellung

90 g Füllung pro Tafel einfüllen, glatt
rütteln. Mindestens 4 Stunden kristal-
lisieren lassen. Mit temperierter
Couverture verschliessen, ca. 20 - 30
Minuten bei 5°C kristallisieren lassen,
bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.
Mit Goldpuder zart bepinseln.

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Aufbau



FELCHLIN PRODUKTE

- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- DF32 Mascaronosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
- HA50 Caramellis, Caramelgranulat mit Butter
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel

Tafelschokolade Crème Brûlée

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15534

Beschreibung : Die Crème Brûlée in der Tafelschokolade umhüllt von feinster Edelweiss 36% Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	585
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2451
Verkaufspreis		Fette	40.37 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	24.43 g
		Kohlenhydrate	49.32 g
		davon Zucker	48.8 g
		Eiweiss	6.19 g
		Salz	0.27 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Rahmpulver, Vollrahm, Molkenpulver, Butter, Glukosesirup (Weizenglukose), Illipebutter, Sheabutter, Vanille, Emulgator (Soyalecithin), Farbstoff (E175: Gold), Aroma, Wasser, Speisesalz, Vanilleextrakt, Fleur de sel (Meersalz)**

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung