

Praline Chocolat Cookie Caramel

mit Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



REZEPTMENGE 15 Stück

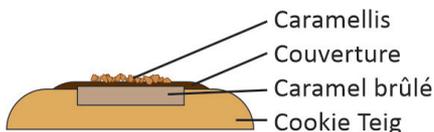
REZEPTNUMMER KF60029

Cookie Teig Sablé Breton Praline

- 80 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 210 g Butter
- 160 g Muscovado Zucker hell
- 5 g Fleur de Sel
- 60 g Zucker
- 125 g Eigelb, frisch
- 350 g Weissmehl Typ 400 oder Typ 420
- 10 g Backpulver

Pralinepaste, Butter, Muscovado Zucker und Fleur de Sel cremig aufschlagen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, zusammen mischen, Mehl und Backpulver zusammen absieben und einmellieren. Teig kalt stellen.

Aufbau



Felchlin Promotionsmaterial

- 15 Stück Verpackung Cookie braun, 40g/m2z, 120 x 75 x 24mm
- 1 Stück Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Cookie Teig Sablé Breton

Teig auf 5 mm Stärke ausrollen, 9.6 cm Ø ausstechen in Silformmatten einlegen und backen.
Backtemperatur: 150 - 160°C Umluftofen
Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

Fertigstellung

Direkt nach dem Backen noch warm mit dem Cookie Stempel eindrücken, erkalten lassen. 15 g Caramel brûlé je Cookie füllen. Danach 10 g temperierte Couverture spiralartig aufdressieren. Mit einem Airbrush oder Luftdruckgerät gleichmässig abblasen, mit Caramellis dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- DC46 Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- HA50 Caramellis, Caramelgranulat mit Butter
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel
- VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
- WG64 Verpackung Cookie braun, 40g/m2z, 120 x 75 x 24mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Praline Chocolat Cookie Caramel

- 750 g Cookie Teig Sablé Breton Praline
- 225 g Caramel brûlé fleur de sel
- 150 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 45 g Caramellis, Caramelgranulat mit Butter

Praline Chocolat Cookie Caramel

mit Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture

Felchlin Promotionsmaterial



WG64 Verpackung Cookie braun

100 Stück, 40g/m²z, 120 x 75 x 24mm



VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Praline Chocolat Cookie Caramel

mit Grand Cru Maracaibo Criolait Couverture



Rezeptnummer : KF60029

Beschreibung : Knusprig weiches Cookie gefüllt mit Caramel brûlé, bedeckt mit Grand Cru Schokolade und Caramellis

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	457
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	1913
Verkaufspreis		Fette	24.28 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.91 g
		Kohlenhydrate	53.66 g
		davon Zucker	36.28 g
		Eiweiss	5.48 g
		Salz	0.74 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, Rohrohrzucker, **Eigelb**, **Vollrahm**, Cacaobutter, **Haselnüsse**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Triebmittel (Backpulver), **Rahmpulver**, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Vanille

Stand 08.04.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung