

Dragees Bolivia Cacaobohnen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE	4080 g	REZEPTNUMMER	PR10946
-------------	--------	--------------	---------

Caramelisierte Cacaobohnen, gesalzen

- 720 g Cacaobohnen geröstet
- 240 g Zucker
- 100 g Wasser
- 16 g Fleur de Sel
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser auf 106°C aufkochen, Cacaobohnen im Ofen anwärmen, dem aufgekochten Zucker begeben und einen Caramel herstellen. Am Schluss nacheinander Fleur de Sel und Cacaobutter dazugeben. Die caramelisierten Cacaobohnen auf einer Marmorunterlage auskühlen lassen und voneinander lösen.

Dragierzuckerglasur

- 160 g Wasser
- 290 g Trockenglukose 40 DE
- 50 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Wasser und Trockenglukose auf 60°C erwärmen. Cacaobutter hinzufügen. Über Nacht bei Raumtemperatur lagern. Zum Anwenden auf 37 - 40°C erwärmen.

Aufbau



Zuckerglasur
Cacaobohne
Couverture

Dragees Bolivia Cacaobohnen

1000 g Caramelisierte Cacaobohnen, gesalzen

Phase 1

3000 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Phase 2

80 g Dragierzuckerglasur

Fertigstellung

Phase 1 (erste Schicht)

Maschineneinstellung

- Rotation: 35 - 40
- Temperatur: 10 - 12°C
- Anfangs weniger lang einspritzen

Herstellung

- Cacaobohnen in den Dragierapparat geben.

- Couverture Temperatur: 36°C

- 6 - 8 Einspritzphasen

Maschineneinstellung anpassen

- Rotation: 45 - 55
- Temperatur: 10 - 12°C

Herstellung

- Wenn die Cacaobohnen mit Couverture umhüllt sind, die Einspritzzeit verlängern
- Dragiergut entnehmen, einen Teil der Couverture der Kesselwand anwärmen, Dragiergut wieder hinzufügen und Reste vom Rand aufnehmen. 2 - 3 mal wiederholen, bis alle Couverture vom Kessel aufgenommen wurde.
- Dragees so lange rotieren lassen, bis

diese glatt poliert sind.

Phase 2 (Glanzschicht)

Maschineneinstellung

- Rotation: 35 - 40
- Temperatur: 22 - 24°C

Herstellung

- Zuckerglasur zum Dragieren: 37 - 40°C
- In 3 - 4 mal je 0,5 - 1,0% des Gesamtgewichtes hinzufügen und direkt vermischen.
- Für 5 - 10 Minuten trocken laufen lassen, bis ein schöner Glanz entsteht.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt |
| CS90 | Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Dragees Bolivia Cacaobohnen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10946

Beschreibung : Dragees mit caramelisierten Bolivia Cacaobohnen, umhüllt mit feinsten Bolivia 45% Milchcouverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	527
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	2205
Verkaufspreis		Fette	35.64 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	22.91 g
		Kohlenhydrate	36.53 g
		davon Zucker	35.19 g
		Eiweiss	8.16 g
		Salz	0.5 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaobohne 16%, Cacaokerne, Wasser, Trockenglukosesirup, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 05.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung