

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

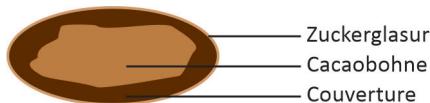
Zucker und Wasser auf 106°C aufkochen, Cacaobohnen im Ofen anwärmen, dem aufgekochten Zucker beigeben und einen Caramel herstellen. Am Schluss nacheinander Fleur de Sel und Cacaobutter dazugeben. Die caramelisierten Cacaobohnen auf einer Marmorunterlage auskühlen lassen und voneinander lösen.

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



Dragees Bolivia Cacaobohnen

1000 g Caramelisierte Cacaobohnen, gesalzen

Phase 1

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

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Dragees Bolivia Cacaobohnen

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10946

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

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	28 Tage
Verkaufstage	14 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	527
Kilojoule (kJ)	2205
Fette	35.64 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