

Arabischer Moccaccino

Pralinen



REZEPTMENGE	5	Giessformen Duetto à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR30102
--------------------	---	-------------------------------	---------------------	---------

Caramel mit arabischem Mocca

- 665 g Caramel brûlé fleur de sel
- 285 g Espresso
- 5 g Kaffeebohnen geröstet Arabischer Mocca mit Kardamom
- 50 g Butter

Caramel, Espresso und Gewürzmischung unter ständigem Rühren auf 108°C kochen. Bei Raumtemperatur auf 80°C abkühlen lassen. Butter hinzufügen und mixen. Vor Gebrauch absieben und mindestens auf 32°C abkühlen lassen.

Füllung Mascarpone mit Kanufaknuser und Kaffee

- 15 g Kunafa Teig
- 5 g Eingesottene Butter
- 5 g Staubzucker
- 5 g Kaffeebohnen geröstet gebrochen 1-2 mm
- 500 g Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma

Kunafateig mit flüssiger gesottener Butter und Staubzucker vermischen, auf Backblech mit Silikonmatte geben. Unter mehrmaligem durchmischen backen bis es überall goldbraun ist.

Backtemperatur: Umluftofen bei 180°C

Backzeit: 15 - 20 Minuten

Abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Zerkleinerte Kaffeebohnen begeben und mit temperierter (28°C) Mascarpone gut vermischen.

Sprühcouverture Gelb mit Sao Palme 30%

- 400 g Sao Palme 30%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 400 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 80 g Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
- 40 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

Die Zutaten temperiert mischen.

Aufbau



Arabischer Moccaccino

250 g Caramel mit arabischem Mocca

525 g Füllung Mascarpone mit Kanufaknuser und Kaffee

100 g Sprühcouverture Gelb mit Sao Palme 30%

400 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo temperiert

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Duetto

20 g Konditoreimasse

Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff

10 g Konditoreimasse

Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinemantel

Mit Sprühcouverture, je drei überlappende Punkte in die Form sprühen. Bei Raumtemperatur anziehen lassen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur anziehen lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Fertigstellung

2 g Caramel in die vorbereiteten Formen füllen und 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche gebildet hat. 5 g der Füllung auf den Caramel dressieren und über Nacht stehen lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen.

Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Arabischer Moccaccino

Pralinen

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CR17	Sao Palme 30%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CR27	Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DF32	Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Arabischer Moccaccino

Pralinen

Felchlin Promotionsmaterial



VO72B Giessform Duetto

21-er Doppelform aus Makrolon
Format 275 x 135 x 48 mm

Arabischer Moccaccino

Pralinen



Rezeptnummer : PR30102

Beschreibung : Gewürzter Mocca-Caramel mit knuspriger Mascarpone Füllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	570
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2385
Verkaufspreis		Fette	43.79 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	26.82 g
		Kohlenhydrate	37.45 g
		davon Zucker	34.57 g
		Eiweiss	4.36 g
		Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Kaffee 6%, **Rahmpulver, Vollrahm, Magermilchpulver, Butter, Molkenpulver, Glukosesirup (Weizenglukose)**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), Illipebutter, Sheabutter, Kunafa Teig (**Weizenmehl, Wasser, Weizenstärke, Speisesalz, Emulgator (Sojalecithin)**, Sonnenblumenöl, Essig), **Milchpulver teilentrahmt, Vollmilchpulver, Butterfett, Emulgator (Sonnenblumenlezithin)**, Farbstoff (Calciumcarbonat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Wasser, Modifizierte Stärke, Fleur de sel (Meersalz), Pflanzenfett, Trehalose, Vanille, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vanilleextrakt

Stand 06.12.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung