

Kaffee und Caramel Bolivia Praline

in Duetto Form



REZEPTMENGE	5	Giessformen Duetto à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10905
--------------------	---	-------------------------------	---------------------	---------

Caramel, Caramel brûlé, Kaffee

150 g Caramel brûlé fleur de sel
64 g Espresso
11 g Butter

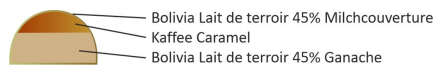
Alle Zutaten unter ständigem Rühren auf 108°C kochen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit einem Stabmixer bei 35°C zu einer Emulsion verarbeiten. Vor Gebrauch mindestens auf 26 - 30°C abkühlen lassen.

Ganache Cru, Bolivia 45%, weniger süss, Formen

225 g Rahm 35%
15 g Invertzucker
15 g Butter
300 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rahm, Invertzucker und Butter zum Kochen bringen. Nach und nach Portionen zur Couverture hinzufügen. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Kaffee und Caramel Bolivia Praline

220 g Caramel, Caramel brûlé, Kaffee

550 g Ganache Cru, Bolivia 45%, weniger süss, Formen

420 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

50 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

50 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

Giessform Duetto

50 g Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff

50 g Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinemantel

Eine Linie weisse Couverture und eine Linie dunkle Couverture in die Form spritzen. Zuerst grüne Konditoreimasse, danach weisse Konditoreimasse aufsprühen. Mit der Bolivia 45% Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Fertigstellung

2 g Kaffee-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 - 6 g der Ganache auf den Caramel geben und über Nacht stehen lassen. Mit temperierter Milch Couverture verschliessen. Bei 15 - 16°C mit 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

Kaffee und Caramel Bolivia Praline

in Duetto Form

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF96	Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar