



REZEPT



Lady Caramel

Der karamellige Genuss für unterwegs.

Mundgerechte Schokotarte mit Karamell.

Mit

- KESSKO Fixfertig für Schokoladen-Tarte
- KESSKO Walnusskerne, halbiert
- KESSKO Rahmcaramelstückchen
- KESSKO Schokoladenkuvertüre Rheinperle Chip
- KESSKO Rahmcaramelcreme
- KESSKO Vollmilch-Schokoladenkuvertüre Mainau Chip
- KESSKO Cointreau Konzentrat 60% vol

To go



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Lady Caramel

Rezept ergibt 24 Stück

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Schokoladen-Tarte			
10260	KESSKO Fixfertig für Schokoladen-Tarte Vollei	0,500 kg	Alles 3 Min. im All-in-Verfahren in der Maschine glatt arbeiten. Stückige Zutaten gegen Ende der Laufzeit dazu geben.
	Speiseöl	0,200 kg	
08284	KESSKO Walnusskerne, halbiert	0,100 kg	
08305	KESSKO Rahmcaramelstückchen	0,100 kg	
GESAMT	Schokoladen-Tarte	1,100 kg	
Karamellcreme			
16804	KESSKO Rahmcaramelcreme	0,300 kg	Die Rahmcaramelcreme in der Mikro- welle vorsichtig erwärmen und die Schokoladekuvertüre darin auflösen, zuletzt den Cointreau unterrühren.
01257	KESSKO Vollmilch-Schokoladen- kuvertüre Mainau Chip	0,150 kg	
08268	KESSKO Cointreau Konzentrat 60% vol	0,015 kg	
GESAMT	Karamellcreme	0,465 kg	
Weitere Zutaten			
01134	KESSKO Schokoladen- kuvertüre Rheinperle Chip		betriebsübl. anwenden

Herstellung

- Masse mit dem Spritzbeutel auf die Formen der Backmatte verteilen und backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit temperierter Schokoladenkuvertüre Rheinperle überziehen.
- Die Rahmcaramelcreme in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen und die Schokoladekuvertüre darin auflösen, zuletzt den Cointreau unterrühren.
- Die Karamellcreme in die Mitte des Törtchens geben und nach Belieben dekorieren.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C (80%)

Backzeit: ca. 20 min (mit geschlossenem Zug)

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)

REF: Flexipan® Origine – Oval Savarins / CODE: FP 1054

<https://www.sasademarle.com/store/>

