PATISSERIE

Caramelköpfli

Herstellung

1.500	kg	Toffee Mou-Topping (ANR 37599)
13.500	kg	Vanille Flan *
15.000	kg	Gesamtgrundmasse

für etwa 100 STK

Arbeitsanleitung

1. **Die vorbereiteten Formen mit ca. 20g Toffee Mou-Topping füllen. Je nach Grösse der Formen kann mehr oder weniger eingefüllt werden.**
2. **Die Förmchen kurz in den Tiefkühlschrank stellen, damit der Caramelspiegel fester wird.**
3. **Den Vanille Flan * entsprechend der Anleitung herstellen.**
4. **Die Flanmischung mit Hilfe eines Saucentrichters auf den Caramelspiegel in die Förmchen füllen.**
5. **Die fertigen Flans abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.**
6. **Die Caramelköpfli ausformen, ausgarnieren und servieren.**

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.

*Kein Standard Artikel. Sprechen Sie uns gerne an.