

SÜSS UND SALZIG. SO SCHMECKT DER SOMMER!



FRANZÖSISCHES BUTTER-CARAMEL



**PRODUKT
DES JAHRES
2026**

Zahlreiche Rezeptideen und alle
wichtigen Informationen
zu unserem Butter-Caramel
finden Sie hier:



Art.-Nr. Artikel

Verpackungen

Preis

Alle Preise in Euro. Zzgl. der gesetzlichen MwSt. Alle Angebote sind freibleibend und nur gültig für den genannten Aktionszeitraum.

OB BROT, KUCHEN ODER EIS:

Französisches Butter-Caramel ist vielseitig einsetzbar.



BUTTER-CARAMEL-WALNUSS-KRUSTE

Dieses Rezept wurde von Siegfried Brenneis von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V. entwickelt.

Weizenvorteig (TA170)

3,000 kg Weizenmehl Type 550
0,030 kg Hefe
2,100 kg Wasser (TA170)

Zwischensumme Weizenvorteig (TA170): 5,130 kg

Kneten: 4 Min. Stufe 1
6 Min. Stufe 2

Teigtemperatur: 26 °C

Reifezeit: mind. 12 Std. bei 5 °C

Butter-Caramel-Walnuss-Kruste

7,000 kg Weizenmehl Type 550
0,210 kg Salz
0,200 kg Hefe
5,000 kg Wasser (TA170)
0,500 kg Butter-Caramel salted (Art.-Nr.: 340599)
1,000 kg Butter-Caramel salted Chunks (Art.-Nr.: 340601)
1,000 kg Walnussbruch

Kneten: 8 Min. Stufe 1
6 Min. Stufe 2

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 30 – 60 Min.

0,500 kg Butter-Caramel salted zum Bestreichen

Kurz vor Knetende Butter-Caramel salted Chunks und Walnussbruch kurz unterkneten. Nach 15 Min. Oberfläche mit 0,500 kg Butter-Caramel salted bestreichen und aufziehen.

Aufarbeitung

Teigeinlage: 300 g

Teiglinge abwägen und etwas langstoßen.

Die Teiglinge anschließend mit Folie abdecken und ca. 10 Min. entspannen lassen.

Nach der Entspannung werden die Teiglinge ausgeformt und mit dem Schluss nach oben in mit Roggenmehl bestaubte Tücher eingezogen.

Stückgare: 60 – 120 Min.



BUTTER-CARAMEL-FÜLLUNG – DER GOLDENE ALLROUNDER FÜR IHRE EISKREATIONEN

Unsere Butter-Caramel-Füllungen sind echte Multitalente in der Eisherstellung und überzeugen durch ihren vollmundigen, buttrig-karamelligen Geschmack:

Ideale Basis für feine Caramelsaucen – perfekt zum Verfeinern, Durchziehen oder Toppen von Eis- und Dessertkreationen.

Unverzichtbare Grundzutut für herrlich cremiges, butterzartes Carameleis mit intensivem Aroma.

Vielseitig einsetzbar in Eiscafé – ein Genuss in Shakes, Sundaes, Bechern oder als besondere Geschmacksnote in Getränken.

Ein Produkt, das Wärme, Süße und Handwerksqualität vereint – für Caramel-Genuss, der begeistert.

