

Erdbeertörtli



REZEPTMENGE	1	Törtli	REZEPTNUMMER	PA20037
-------------	---	--------	--------------	---------

Creme, Scuba, Vanillecreme premium

1000 g Milch 3.5%

400 g Scuba, Cremepulver, Kalt

Milch mit Scuba-Instant-Vanillecremepulver in der Maschine ca. 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.

Creme Chocolat, Edelweiss 36%, Chantilly

360 g Rahm 35%

4 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)

140 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo

35 g Gelatinemasse

465 g Rahm 35%

Erste Rahmmenge und ausgekrazte Vanille auf 80°C erhitzen. Über die Couverture giessen und mit der Gelatinemasse anrühren. Zweite Rahmmenge kalt über die angerührte Ganache giessen und zu einer Emulsion mixen. Über Nacht kalt stellen. Bei Gebrauch cremig aufschlagen.

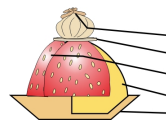
Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver

600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Aufbau



Chantilly-Dekor & gehackte Mandeln
Schokoladen-Plättchen
Frische Erdbeeren
Vanillecreme
Pâtisse-Schale

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Erdbeertörtli

30 g Creme, Scuba, Vanillecreme premium

50 g Erdbeeren, frisch

10 g Creme Chocolat, Edelweiss 36%, Chantilly

15.9 g Dessert-Tartelettes Butter Carac, rund 7 cm Ø, HUG (1 Stück)

5 g Mandeln geröstet, grob gehackt

Fertigstellung

Pâtisse-Schalen kuppelförmig mit Vanillecreme premium füllen. Mit Erdbeeren ausgarnieren, nach Bedarf mit Erdbeer-Gelée abglänzen. Weisses Schokoladenplättchen auflegen. Vanille-Edelweiss-Chantilly-Rosette aufdressieren und mit gehackten Mandeln ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
UE11	Scuba, Cremepulver, Kalt

Erdbeertörtli



Rezeptnummer : PA20037

Beschreibung : Fruchtig frisches Erdbeertörtli mit feinsten Vanillecreme und weisser Schokoladen-Chantilly

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	199
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	832
Verkaufspreis		Fette	11.19 g
Verkaufseinheit	1 Törtli	davon gesätt. Fette	5.51 g
		Kohlenhydrate	19.86 g
		davon Zucker	12.21 g
		Eiweiss	3.87 g
		Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Erdbeeren 45%, **Vollmilch**, Dessert-Tartelettes (**Butter**, **Weizenmehl**, Zucker, Cacaobutter, Süssungsmittel (Isomalt), Trehalose (ist eine Glucosequelle), **Emulgator**, **Molkenpulver**, Speisesalz, **Gerstenmalz**, natürliches Aroma), **Rahm**, Zucker, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, Modifizierte Stärke (Acetyliertes Distärkeadipat), Cacaobutter, Wasser, Geliermittel (Natriummonophosphat, Diphosphate, Calciumsulfat), **Magermilchpulver**, Speisegelatine, Vanille, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Farbstoff (Beta-Carotin), Vanille-Extrakt), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 17.10.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND