

# Grand Cru Himbeer

## Sommerdessert mit Swiss Charm Himbeer



REZEPTMENGE	20	Swiss Charm Schalen	REZEPTNUMMER	PA40016
-------------	----	---------------------	--------------	---------

<b>Mousse Chocolat, TM77 Maracaibo Mousse</b>	<b>Rouladenbiscuit, Chocolat, Maracaibo 65%</b>	<b>Creme Frucht, Swiss Charm Himbeer, Buttermilch</b>
600 g Milch 3.5% 750 g Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 1200 g Rahm 35% geschlagen	190 g Butter pomadig 90 g Zucker 20 g Maisstärke 1 g Salz 75 g Eier frisch 105 g Eigelb, frisch 225 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 320 g Eiweiss, frisch	150 g Swiss Charm Himbeer, Fondpulver Himbeere 330 g Rahm 35% 100 g Himbeerpuree 100%, Boiron 420 g Buttermilch
Milch zum Kochen bringen, auf das Mousse au Chocolat Granulat gießen. Glatt rühren. Sofort die Hälfte des geschlagenen Rahms miteinander melieren, restlichen Rahm einmelieren.	Butter, Zucker, Maisstärke und Salz in der Maschine schaumig schlagen. Eier nach und nach langsam zur Masse geben und schaumig schlagen. Couverture schmelzen und mit der Eiermasse zuerst ein wenig agleichen, dann zart melieren. Das Eiweiss zu crèmeigem Schaum schlagen und unter die Masse melieren.	Alle Zutaten zusammen im "All-in"-Verfahren ca. 2 Minuten von Hand aufschlagen, Himbeer-Creme direkt weiterverarbeiten.
<b>Füllung, Rustica Valencia 60%, Creole 49%, Nougat Montellimar, Maracaibo Nibs, Knusper</b>	<b>Aufbau</b>	<b>Aufbau</b>
100 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel 90 g Maracaibo Crème 49%, Milchschokolade-Couverture, Rondo 20 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert 50 g Nougat Montellimar Nibs, Nougat mit Mandeln und Honig	Je nach Verwendungszweck in Rahmen abfüllen oder in gewünschter Stärke auf eine Silpatmatte aufstreichen.	<p>Dekor Himbeer-Heissgelée Himbeer-Creme Grand Cru Rouladen-Biscuit Nougat-Einsatz Grand-Cru-Mousse</p>
Rustica Noble Valencia 60% glatt arbeiten und mit der temperierten Couverture und den Trockensubstanzen glatt rühren. Nougatine für Knuspereinsätze dünn auf Pergaminpapier ausstreichen.	Bei 220°C ca. 15 - 20 Minuten backen.	<b>Grand Cru Himbeer</b> <b>800 g Mousse Chocolat, TM77 Maracaibo Mousse</b> <b>260 g Füllung, Rustica Valencia 60%, Creole 49%, Nougat Montellimar, Maracaibo Nibs, Knusper</b> <b>1025 g Rouladenbiscuit, Chocolat, Maracaibo 65%</b> <b>1000 g Creme Frucht, Swiss Charm Himbeer, Buttermilch</b>

# Grand Cru Himbeer

## Sommerdessert mit Swiss Charm Himbeer

### Aufbau und Fertigstellung pro Schale

Pro Schale 40 g des Grand Cru  
Schokoladen Mousseline in die Schalen  
einfüllen, dünn auf Pergaminpapier  
aufgestrichenes Nougatine auf 4 x 4 cm  
zuschneiden und einlegen. Mit 20 g  
Himbeer-Creme auffüllen, Grand Cru  
Rouladen-Biscuit ohne Mehl einlegen,  
tiefkühlen, mit 30 g Himbeer-Creme  
aufgiessen, tiefkühlen.

Individueller Dekorationsvorschlag  
Himbeer Creme mit Himbeer-Heiss-Gelee  
abglänzne, mit roten Couverture-  
Plättchen, dunklem Couverture-Siegel,  
frischen Himbeeren, Silberpuder und  
weissen Couverture-Stäbchen  
ausgarnieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CA29	Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert
CS58	Maracaibo Créole 49%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
HA02	Nougat Montélimar Nibs, Nougat mit Mandeln und Honig
TM77	Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
UE51	Swiss Charm Himbeer, Fondpulver Himbeere

# Grand Cru Himbeer

Sommerdessert mit Swiss Charm Himbeer



**Rezeptnummer :** PA40016

**Beschreibung :** Luftig leichtes Himbeer Dessert mit Schokoladenmousse

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	318
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1330
Verkaufspreis		Fette	23.9 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.24 g
		Kohlenhydrate	19.18 g
		davon Zucker	17.5 g
		Eiweiss	5.28 g
		Salz	0.18 g

**Zusammensetzung :**

**Vollrahm, Buttermilch, Zucker, Eiweiss, Kakaokerne, Butter, Vollmilch, Eigelb, Himbeeren 3%, Kakaobutter, Eier, Mandeln, Glukose, Maisstärke, Glukosesirup (Mais), Speisegelatine, Glucosesirup, Rahmpulver, Honig, Himbeerfruchtstücke, Säuerungsmittel Citronensäure, Magermilchpulver, Himbeersaftpulver, Geliermittel (Carrageen), Glucosesirup Weizen, Aroma natürlich, färbender Frucht- und Pflanzenextrakt, Speisesalz, Kartoffelstärke, Emulgator (Sojalecithin), Wasser, Vanillearoma natürlich, Vanille, Vanille Madagaskar**

Stand

22.06.2021

**Felchlin**  
SWITZERLAND