

Grand Cru Himbeer

Sommerdessert mit Swiss Charm Himbeer



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

Mousse Chocolat, TM77 Maracaibo Mousse

- 600 g Milch 3.5%
- 750 g Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
- 1200 g Rahm 35% geschlagen

Milch zum Kochen bringen, auf das Mousse au Chocolat Granulat giessen. Glatt rühren. Sofort die Hälfte des geschlagenen Rahms miteinander melieren, restlichen Rahm einmelieren.

Füllung, Rustica Valencia 60%, Creole 49%, Nougat Montellimar, Maracaibo Nibs, Knusper

- 100 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
- 90 g Maracaibo Créole 49%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 20 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert
- 50 g Nougat Montellimar Nibs, Nougat mit Mandeln und Honig

Rustica Noble Valencia 60% glatt arbeiten und mit der temperierten Couverture und den Trockensubstanzen glatt rühren. Nougatine für Knuspereinsätze dünn auf Pergaminpapier ausstreichen.

Rouladenbiscuit, Chocolat, Maracaibo 65%

- 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

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 cremigem Schaum schlagen und unter die Masse melieren.

Je nach Verwendungszweck in Rahmen abfüllen oder in gewünschter Stärke auf eine Silpatmatte aufstreichen.

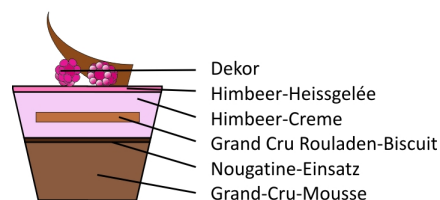
Bei 220°C ca. 15 - 20 Minuten backen.

Creme Frucht, Swiss Charm Himbeer, Buttermilch

- 150 g Swiss Charm Himbeer, Fondpulver Himbeere
- 330 g Rahm 35%
- 100 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 420 g Buttermilch

Alle Zutaten zusammen im "All-in"-Verfahren ca. 2 Minuten von Hand aufschlagen, Himbeer-Creme direkt weiterverarbeiten.

Aufbau



Grand Cru Himbeer

800 g Mousse Chocolat, TM77 Maracaibo Mousse

260 g Füllung, Rustica Valencia 60%, Creole 49%, Nougat Montellimar, Maracaibo Nibs, Knusper

1025 g Rouladenbiscuit, Chocolat, Maracaibo 65%

1000 g Creme Frucht, Swiss Charm Himbeer, Buttermilch

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
abglänze, 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

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
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