

# Maracaibo Ellipse

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 30 Petits Gâteaux

REZEPTNUMMER PG20121

### Biscuit Chocolat mit Mandeln

- 231 g Eiweiss frisch
- 156 g Zucker
- 93 g Eier frisch
- 188 g Eigelb frisch
- 62 g Invertzucker
- 50 g Weissmehl Typ 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 81 g Mandeln weiss, gemahlen fein
- 44 g Butter geschmolzen

Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Eier, Eigelb und den Invertzucker aufschlagen und zur Eiweissmasse geben. Mit einem Spatel vorsichtig einmelieren. Gesiebtes Mehl, Cacaopulver und Mandeln hinzufügen. Zum Schluss die geschmolzene und kalte Butter begeben.

### Mousse Chocolat dunkel Maracaibo 65%, 88% mit Gelatine

- 170 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 110 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 252 g Wasser
- 49 g Gelatinemasse
- 145 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 50 g Dextrosepulver

Couverturen bei 45°C auflösen. Gelatinemasse in 20°C warmes Wasser geben. Nach und nach die Gelatine-Wasser-Mischung der Couverture begeben und mit dem Stabmixer mischen. Eiweiss und Dextrose mindestens 10 Minuten zu Schnee schlagen. Die Schneemasse vorsichtig unterheben.

### Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 600 g Wasser

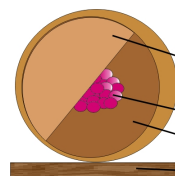
Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

### Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln, Roh Rohrzucker und Maismehl

- 175 g Butter
- 200 g Rohrzucker fein
- 150 g Weissmehl Typ 550
- 70 g Maismehl fein ausgesiebt
- 35 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 90 g Mandeln weiss, gemahlen fein ausgesiebt

Butter und Rohrzucker cremig schlagen. Mehl, Maismehl, Cacaopulver, Mandelmehl und Fleur de Sel mischen und dazugeben. Zu einem bröseligen Teig kneten.

### Aufbau



- Schokoladen-Scheibe
- Schokoladen-Biscuit
- Frische Himbeere
- Schokoladen-Mousse
- Schokoladen-Crumble

### Maracaibo Ellipse

**930 g Biscuit Chocolat mit Mandeln**

**790 g Mousse Chocolat dunkel Maracaibo 65%, 88% mit Gelatine**

**865 g Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln, Roh Rohrzucker und Maismehl**

**200 g Himbeeren frisch**

# Maracaibo Ellipse

## Petits Gâteaux

### Biscuit

Masse in einen Rahmen à 35 x 55 cm oder in zwei kleinere eindressieren (450 g / kleines Blech), backen.

Backtemperatur: 170°C im Umluftofen;

200°C im Etagenofen

Backzeit: 12 Minuten im Umluftofen; 15 - 20 Minuten im Etagenofen

Biscuit nach dem Backen auf ein kaltes Blech legen. Biscuitstreifen à 3 x 18 cm schneiden.

### Butterstreusel

Backen.

Backtemperatur: 145°C in Umluftofen;

165°C in Etagenofen

Backzeit: ca. 15 Minuten

### Fertigstellung

Biscuitstreifen in Backring von 6 cm

Durchmesser und 3 cm Höhe einlegen.

Form bis zur Hälfte mit Mousse auffüllen.

In die Mitte zwei Himbeeren legen und

mit Mousse auffüllen. Tiefkühlen.

Ausformen und auf Butterstreusel-

Rechteck aufsetzen. Mit zwei

Schokoladen-Scheiben dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO88	Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Maracaibo Ellipse

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20121

**Beschreibung :** Maracaibo Ellipse mit Himbeerkern umhüllt von mit Biscuit serviert auf Knusperstreusel

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	325
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1358
Verkaufspreis		Fette	19.01 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	8.72 g
		Kohlenhydrate	28.12 g
		davon Zucker	21.33 g
		Eiweiss	7.38 g
		Salz	0.08 g

### **Zusammensetzung :**

**Eiweiss**, Wasser, **Butter**, Rohrohrzucker, **Weizenmehl**, Zucker, Himbeeren, **Mandeln**, **Eigelb**, Cacaokerne, **Eier**, Maismehl, Cacaopulver, Invertzucker, Traubenzucker, Cacaobutter, Speisegelatine, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 07.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung