

# Pâtisserie Chou Chou Choc blanc

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 24 Stück

REZEPTNUMMER PG20145

### Pâte à Choux

- 160 g Milch 3.5%
- 160 g Wasser
- 160 g Butter
- 4 g Salz
- 6 g Zucker
- 160 g Weissmehl Typ 400
- 280 g Eier frisch

Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Mehl einmellieren, trocken mischen, 2 - 3 Min. bei kräftiger Hitze abrösten, bis sich der Teigballen vom Kessel- oder Topfrand löst. Abgeröstete Masse in die Rührmaschine geben, mit dem Flachrührer im 1. Gang rühren, dabei nach und nach die bei Raumtemperatur gehaltenen Eier dazugeben, einen glatten und glänzenden Teig herstellen.

### Zitrusfrucht Cocktail

- 200 g Blutorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 200 g Birnenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 100 g Zucker
- 8 g Pektin NH
- 15 g Gelatinemasse
- 100 g Butter
- 200 g Blutorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Kalamansipüree ohne Zuckerzusatz, Boiron

Blutorangen- und Birnenpüree auf 50°C erhitzen, Zucker und Pektin miteinander mischen, dazugeben und aufkochen. Gelatinemasse begeben und auf 40°C abkühlen. Kalte Butterwürfel und kaltes Blutorangen- und Kalamansipüree dazugeben, mit einem Stabmixer homogenisieren.

### 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.

### Glasur Chocolat Opus Blanc 35% mit Blutorange

- 50 g Blutorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 25 g Tropisches Früchtepüree, Boiron
- 125 g Glukosesirup DE 41-46
- 250 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 90 g Gelatinemasse
- 250 g Kaltgelee

Fruchtpürees und Glukose aufkochen, Gelatinemasse dazugeben, langsam über die Couverture giessen und eine Emulsion herstellen, Kaltgelee dazugeben und mit einem Stabmixer blasenfrei homogenisieren. Nach Bedarf 6 Tropfen orange Farbe begeben.

### Crème Diplomat mit Opus Blanc 35%

- 500 g Crème Opus Blanc 35% und Vanillecrème
- 100 g Rahm 35%

Vanillecrème glatt rühren und den geschlagenen Rahm zart in 2 x unterheben. Crème im Kühlschrank setzen lassen.

# Pâtisserie Chou Chou Choc blanc

## Petits Gâteaux

### Crème Opus Blanc 35% und Vanillecreme

- 40 g Maisstärke
- 500 g Milch 3.5%
- 150 g Rahm 35%
- 55 g Zucker als Stabilisator
- 4 g Vanillestange Bourbon  
(1 Stange = 4g) 1/2 Stück
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 40 g Zucker
- 40 g Gelatinemasse
- 100 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

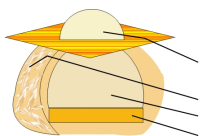
Etwas kalte Milch mit der Maisstärke anrühren, restliche Milch, Rahm, Zucker als Stabilisator und Vanille aufkochen. Eigelb mit Zucker und angerührter Maisstärke cremig weiss aufschlagen, heisse Flüssigkeit mit der Eigelbmischung anrühren, alles zusammen zum Kochen bringen. Gelatinemasse dazugeben, Couverture Opus Blanc 35% unterheben und kräftig rühren. Auf ein mit Folie belegtes Blech gießen, mit Folie decken und sofort auskühlen. Nach Bedarf kalt aufschlagen.

### Zucker als Stabilisator

- 90 g Zucker
- 5 g Carrageen
- 3 g Johannisbrotkernmehl
- 3 g Glycerinmonostearat

Alle Zutaten zusammen mischen.

### Aufbau



Dekoration mit glasierter Zitrusfruchthalbkugel  
Pâte à Choux mit Mandelstäbchen  
Diplomat Crème Chocolat blanc  
Zitrusfruchtcocktail

### Pâtisserie Chou Chou Choc blanc

- 930 g Pâte à Choux
- 450 g Zitrusfrucht Cocktail
- 75 g Glasur Chocolat Opus Blanc 35% mit Blutorange
- 515 g Crème Diplomat mit Opus Blanc 35%
- 240 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 125 g Mandelstäbli
- 100 g Staubzucker

### Choux

Dressierte Choux mit Mandelstäbli bestreuen, mit ausreichend Staubzucker bestäuben, backen.

### Backen im Etagenofen

Backtemperatur  
185°C;  
1. Backzeit  
20 Minuten, Zug geschlossen  
Backtemperatur 165°C  
2. Backzeit  
20 - 24 Minuten, Zug offen  
Immer 4/4 Oberhitze und 3/4 Unterhitze

### Backen im Umluftofen oder Steamer

Backtemperatur  
145°C; 1/2 Ventilator/ Luftzirkulation, Zug geschlossen  
1. Backzeit: 12 - 14 Minuten  
Backtemperatur: 145°C; 1/2 Ventilator/ Luftzirkulation, Zug offen  
2. Backzeit: ca. 14 Minuten

### Fertigstellung

Temperierte Konditoreimasse mit einem Schwamm auf Folie aufstreichen. Temperierte weisse Couverture dünn aufstreichen, leicht anziehen lassen und Quadrate von 5 x 5 cm schneiden, in der Mitte mit einem runden Ausstecher 2.8 cm Durchmesser ausstechen. Im Kühlschrank ca. 10 Min. kristallisieren lassen. Choux Oberseite gerade abschneiden, mit ca. 20 g Zitrusfrucht Cocktail am Boden füllen, kurz kalt stellen, mit ca. 30 g Crème Diplomat Chocolat blanc bis an den Rand aufdressieren. Couverture Plättchen auflegen. Mit glasierter Zitrusfrucht-Halbkugel belegen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Pâtisserie Chou Chou Choc blanc

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20145

**Beschreibung :** Pâte à Choux mit weisser Schokolade Diplomat Crème und Citrus Creme

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	292
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1222
Verkaufspreis		Fette	19.69 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	10 g
		Kohlenhydrate	23.16 g
		davon Zucker	16.89 g
		Eiweiss	5.34 g
		Salz	0.28 g

### Zusammensetzung :

**Vollmilch**, Zucker, **Eier**, **Butter**, Blutorange, Wasser, **Weizenmehl**, **Rahm**, **Mandeln**, Cacaobutter, Birnen, **Vollmilchpulver**, **Eigelb**, Kalamansi, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Maisstärke, Glucosesirup, Speisegelatine, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Früchte (Ananas, Mango, Passionsfrucht, Limette), Vanille, Geliermittel (Carrageen), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

Stand 08.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung