

# Caribbean Dream

## Glacébecher



<b>REZEPTMENGE</b>	10	Glacé-Becher	<b>REZEPTNUMMER</b>	DE10004
--------------------	----	--------------	---------------------	---------

### Süssteig, Baba, Savarin

- 300 g Milch 3,5%
- 65 g Zucker
- 15 g Hefe
- 300 g Eier frisch
- 550 g Weismehl Typ 400
- 10 g Salz
- 200 g Butter weich

Kalte Milch, Zucker und Hefe in der Rührmaschine anrühren, Eier dazugeben. Abgeseibtes Mehl und Salz mischen und unterkneten. Weiche Butter begeben, Teig ca. 5 Minuten in der Rührmaschine kneten, bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen, Teig zusammenwirken.

### Sirup, Sirup für Babas, Rum

- 2000 g Wasser
- 1000 g Zucker
- 16 g Zimtstange Ceylon (1 Stück = 8g)
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 16.8 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 20 g Orangenrapée (1 Orange = 5g)
- 8 g Koriandersamen
- 40 g Zitronengras (1 Stück = 20g)
- 10 g Ingwer frisch Abrieb
- 200 g Kalamansipüree, Boiron
- 60 g Rum 40%vol. (optional)

Alle Zutaten bis auf das Kalamansipüree und den Rum zusammen aufkochen, mind. 1 Stunde ziehen lassen, absieben, Kalamansipüree begeben und nochmals aufkochen, auskühlen lassen, Rum nach Belieben dazugeben.

### Sorbet, Karibik Cocktail

- 400 g Karibik-Cocktail, 11% Invertzucker, Boiron
- 380 g Sirup, Glacé-Sirup
- 220 g Wasser gekocht

Alle Zutaten zusammen kalt anrühren und in der Glacemaschine frieren. 28.3 Brix

### Sirup, Glacé-Sirup

- 485 g Wasser 40°C
- 375 g Zucker
- 10 g Bindemittel für Fruchtsorbet
- 130 g Trockenglukose 38 DE

Alle Zutaten zusammen zum Siedepunkt bringen.

### Glacé, Grenada 65%, Grenada 38%

- 420 g Zucker
- 100 g Dextrosepulver
- 140 g Magermilchpulver
- 60 g Trockenglukose 38 DE
- 70 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 10 g Bindemittel für Glacé
- 500 g Wasser
- 1500 g Milch 3,5%
- 40 g Rahm 35%
- 420 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 80 g Grenada 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Alle Trockensubstanzen zusammen vermischen, Wasser, Milch und Rahm auf 40°C erwärmen, zusammen anrühren und in die Glacemaschine geben, auf 85°C pasteurisieren, abkühlen, bei 60°C Couverture begeben, bei 4°C direkt frieren.

# Caribbean Dream

## Glacebecher

### Creme Frucht, Island Cocktail Schaum

- 120 g Ananasmark 100%, Boiron
- 4 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)
- 30 g Kokosnusspüree
- 30 g Bitterorangenmark Boiron
- 0.2 g Muskatnuss frisch gerieben
- 10 g Rum 40%vol. optional

Ananaspüree aufkochen, in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, Kokospüree dazugeben, umrühren, Bitterorangenmark dazugeben und umrühren, fein geriebene Muskatnuss und Rum dazugeben, vermischen. In Isi Thermo Whip Bläser abfüllen, mit 2 Patronen befüllen. Kalt stellen.

### Chips, Ananas

- 500 g Ananas, Baby
- 1000 g Sirup, Zuckersirup 30°B
- 5 g Ascorbinsäure

Baby Ananas schälen und mit der Aufschnittmaschine dünne Scheiben aufschneiden, in den lauwarmen Sirup geben, Ascorbinsäure dazugeben, ca. 2 Stunden marinieren, abtropfen lassen, auf Backblech legen und im Ofen knusprig trocknen.

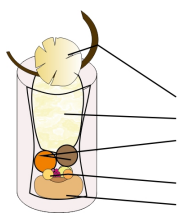
Gewicht pro Stück: 1.5g  
Ofentemperatur: 90°C  
Backzeit: ca. 4-5 Stunden

### Sirup, Zuckersirup 30°B

- 1000 g Wasser
- 1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

### Aufbau



- Dekor
- Island Cocktail Schaum
- Minikugeln Karibik Fruchtsorbet & Grenada Schokolade Glace
- Frische exotische Früchte
- Savarin getränkt & mit Rum gefüllt

### Caribbean Dream

- 60 g Süssteig, Baba, Savarin**
- 100 g Sirup, Sirup für Babas, Rum**
- 30 g Rum 40%vol. dunkel**
- 100 g Mango, frisch**
- 100 g Papaya, frisch**
- 50 g Himbeeren**
- 50 g Banane, Mini**
- 125 g Sorbet, Karibik Cocktail**
- 125 g Glace, Grenada 65%, Grenada 38%**
- 100 g Creme Frucht, Island Cocktail Schaum**
- 15 g Chips, Ananas**

### Promotionsmaterial

- Glas Xocolatl, 1.8 dl doppelwandig**
- Glas-Tablett Xocolatl, schwarz**

### Fertigstellung

Mini Savarin im heißen Sirup für Babas tränken, abtropfen lassen. Savarin Mulde mit Rum auffüllen, in die Gläschen drücken, mit Mango- und Papayakugel, Himbeere und Mini Bananenrondelle füllen, mit etwas Sirup für Babas bedecken. 1 Minikugel Karibik Fruchtsorbet und 1 Minikugel Grenada Schokoladen Glace ins Glas portionieren. Island Cocktail Schaum aufspritzen, mit einem Ananas Chip dekorieren. Mit frischem geriebenen Muskat bestreuen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CR29	Grenada 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
WR34	Glas Xocolatl, 1.8 dl doppelwandig
WR35	Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

# Caribbean Dream

## Glacébecher

### Felchlin Promotionsmaterial



---

**WR34 Glas Xocolatl, 1.8 dl, doppelwandig**

80 x 120 mm  
Mindestbestellmenge 6 Stück



---

**WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz**

260 x 125 x 20 mm  
Mindestbestellmenge 6 Stück

# Caribbean Dream

## Glacébecher



**Rezeptnummer :** DE10004

**Beschreibung :** Fruchtiger Eisbecher mit Karibik-Sorbet gewürztem Savarin, Früchten und Schokoladenglacé, dazu ein luftig leichter Cocktail-Schaum

### Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	1 Tag
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

### Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	131
Kilojoule (kJ)	546
Fette	3.09 g
davon gesätt. Fette	1.94 g
Kohlenhydrate	20.16 g
davon Zucker	16.74 g
Eiweiss	1.74 g
Salz	0.07 g

### Zusammensetzung :

Wasser, Mango 12%, Papaya 12%, Ananas 10%, Zucker, **Vollmilch**, Himbeeren 6%, Bananen 6%, Rum (Zuckerrohrbrand), Kokosnuss, **Weizenmehl**, Bitterorangen 2%, **Eier**, Kakaokerne, Trockenglukose, **Butter**, Invertzucker, Kalamansipüree, **Magermilchpulver**, Limetten, Traubenzucker, Kakaobutter, Cacaopulver, Speisegelatine, **Vollrahm**, Zitronengras, Backhefe, Orangenschalen geraspelt, Zitronenschale, Traubenzucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride, **Milchsäureester**, Propylenglycolester), Stabilisator (Guarkernmehl), Glukosesirup, **Sojaweiess**, Zimt, Speisesalz, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), **Vollmilchpulver**, Ingwer, Vanille, Koriander, Muskatnuss,

# Caribbean Dream

Glacebecher

**Rahmpulver**, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Säureregulator (Kaliumcarbonate), **Emulgator (Sojalecithin)**

---

Stand

12.04.2021