

Mastic und Rose Kunafa

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	40	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20255
-------------	----	----------------	--------------	---------

Biscuit hell mit Pistazien

160 g Eiweiss, frisch
6 g Eiweisspulver
2 g Salz
120 g Zucker
15 g Invertzucker
50 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
120 g Eigelb, frisch
75 g Weissmehl Typ 400
35 g Maisstärke
100 g Pistazien grün fein gehackt

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und Zucker zu einer Schneemasse schlagen. Vorsichtig die Pistazienpaste unterheben. Die Eigelbe und die Mischung aus Mehl und Maisstärke hinzufügen und gut verrühren. Alles in eine 600 x 400 mm grosse Silikonback-form streichen, mit den fein gehackten Pistazien bestreuen, backen.

Backtemperatur

180°C

Backzeit

8 - 10 Minuten

Himbeer Gelee

170 g Himbeerpuree 100%, Boiron
80 g Zucker
3 g Pektin Gelbband
6 g Zitronensaft frisch

Himbeerpuree, Zucker und Pektin mischen und zum Kochen bringen. Zitronensaft dazugeben und kühl stellen. Vor dem Gebrauch mixen.

Rosanosa Glasur

200 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
160 g Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

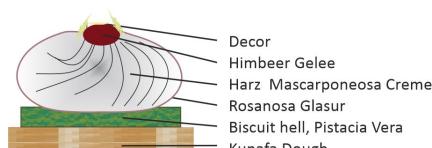
Couverture und Cacaobutter zusammengeben und temperieren. Die Osa bei 26°C auflösen und dazugeben. Bei 30°C weiterverwenden.

Mascaronosa Harz Creme

600 g Mascaronosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
30 g Mastixharz
200 g Milch 3.5%
5 g Rosenwasser natürliches Rosenöl 3% in Alkohol
5 g Orangenblütenwasser

Milch und Harz 10 - 12 Minuten köcheln lassen, temperierte Mascaronosa zur Milch-Harzmischung geben, Rosenwasser und Orangenblütenwasser hinzufügen und die Mischung schaumig schlagen.

Aufbau



Mastic und Rose Kunafa

600 g Kunafa Teig
600 g Biscuit hell mit Pistazien
160 g Himbeer Gelee
400 g Rosanosa Glasur
1600 g Mascaronosa Harz Creme
200 g Butter

Biscuit

Mit einem 5 cm Ø Kreis ausschneiden.

Kunafa Teig

Teig mit geschmolzener Butter mischen. In 6 cm Ø Ringe geben und backen bis er goldbraun ist.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Fertigstellung

Die Mascaronosa Creme auf den Biscuitkreis dressieren und einfrieren. Gefrorene Rosetten mit Rosenspray besprühen auf ein Kunafakreis legen. Himbeergelee auf die Rosette spritzen und nach Belieben garnieren.

Mastic und Rose Kunafa

Petits Gâteaux

FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade
-Couverture, Rondo
- DF18 Pistacia Vera, Pistazien Paste
- DF19 Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
- DF32 Mascaronosa Palmfrei, Füllung
mit Mascarponearoma

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Mastic und Rose Kunafa

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20255

Beschreibung : Mascaronosa - Harzcreme auf gebackenem Kunafa mit einem Hauch Rose

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	444
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1860
Verkaufspreis		Fette	29.87 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	16.85 g
		Kohlenhydrate	37.19 g
		davon Zucker	24.17 g
		Eiweiss	5.51 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Zucker, Kunafa Teig (**Weizenmehl**, Wasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, **Sojalecithin**, Sonnenblumenöl, Essig), **Vollmilch**, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Butter**, **Rahmpulver**, **Eiweiss**, **Magermilchpulver**, **Pistazien**, Cacaobutter, **Eigelb**, Himbeeren, **Weizenmehl**, Harz 2%, **Molkenpulver**, **Vollmilchpulver**, Palmkernöl, Maisstärke, Illipebutter, Sheabutter, Palmöl, Invertzucker, Rosenwasser natürliches Rosenöl 3% in Alkohol (Alkohol, Rosenöl), Orangenblütenwasser, **Eiweisspulver**, Zitronensaft, Rote Beete Konzentrat, Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Rosenöl, Vanilleextrakt

Stand 01.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung