

Schokoladenkopf

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	20	Stück	REZEPTNUMMER	PG20339
-------------	----	-------	--------------	---------

Schokoladenkopf Schalen

- 150 g Eigelb frisch
- 50 g Wasser
- 100 g Weissmehl Typ 400
- 300 g Eiweiss frisch
- 100 g Weizenstärke
- 125 g Zucker
- 1 g Cremor Tartari

Eigelb und Wasser anrühren, mit dem Mehl ca. 5 - 10 Min. im 3. Gang mit dem Schneebeesen entzählen. Eigelb direkt weiterverarbeiten, nicht stehen lassen. Eiweiss, Weizenstärke, Cremor Tartari und Zucker mischen und cremig steif schlagen, einmelieren.

Vanillecreme exquisit

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 140 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 140 g Zucker
- 60 g Inulin HSI
- 60 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 22 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 100 g Wasser
- 1200 g Rahm 35%

Milch, erste Rahmmenge und ausgekrazte Vanillestange aufkochen. Eigelb mit Zucker, Inulin und Vanillecremepulver cremig aufschlagen. Gelatinepulver in kaltem Wasser 10 Min. quellen lassen und auflö-

sen. Etwas Flüssigkeit in die Eigelbmischung giessen, anrühren, restliche Milch/Rahmgemisch dazugiesen und zusammen aufkochen. Aufgelöste Gelatine begeben und glatt rühren, kalte flüssige zweite Rahmmenge begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. In Vakuumbeutel abfüllen und zuschweissen, sofort auf 4°C abkühlen, im Kühlschrank lagern, vor Gebrauch 20 Min. in den TK legen. Bei 0 - 2°C Kerntemperatur luftig cremig aufschlagen.

Tipp

Kann mehrere Tage eingeschweisst in Beutel im TK gelagert, aufgetaut und bei Bedarf mit 0 - 2°C Kerntemperatur aufgeschlagen werden.

Für eine Mousseline kann pro 1 kg aufgeschlagene Vanillecreme 200 g aufgeschlagene Butter oder aufgeschlagene OSA-Füllung addiert werden, zum Aromatisieren 5 - 10% Aromapaste wie z.B. Pistacia Vera. Eigelb enthält das Enzym Amylase, welches den Verdickungsprozess stören kann, das führt zu grenierter oder nicht gebundener Creme. Sehr hohe Hitze im Kochprozess deaktiviert das Enzym, deshalb Creme immer gut durchkochen um die Creme perfekt abzubinden.

Aprikosengelee

- 330 g Aprikosenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 125 g Zucker
- 80 g Inulin HSI
- 10 g Pektin NH
- 50 g Invertzucker
- 10 g Zitronensaft frisch
- 375 g Aprikosenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 20 g Gelatinemasse

Erste Menge Püree auf 40°C erwärmen, Zucker, Inulin und Pektin mischen und zusammen mit dem Invertzucker, Zitronensaft und dem ersten Püree aufkochen, zweite sehr kalte Menge Püree einrühren, aufgelöste Gelatinemasse einrühren und mit einem Stabmixer zu einer glatten Emulsion mischen, abfüllen.

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.

Schokoladenkopf

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat dunkel Bolivia 68%

225 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
5 g Lecithin
100 g Wasser
100 g Milch 3.5%
40 g Gelatinemasse
150 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
60 g Inulin HSI
20 g Trockenglukose 38 DE
340 g Rahm 35% geschlagen

Couverture auf 45°C auflösen. Lecithin dazugeben und verrühren. Wasser und Milch auf 20°C temperieren, mit der aufgelösten Gelatinemasse 45°C mit Hilfe eines Stabmixers mixen, langsam zur Couverture geben und 1 Min. homogenisieren, auf 30°C abkühlen. Eiweiss, Inulin und Trockenglukose anrühren und 10 Min. quellen lassen, danach 10 - 15 Min. zu einer cremigen, stabilen Schneemasse aufschlagen und vorsichtig abwechselungsweise mit dem geschlagenen Rahm am Schluss einmellieren.

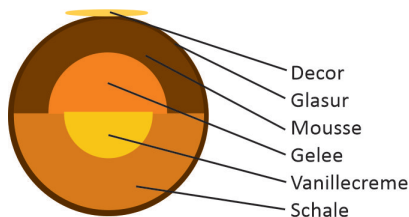
Glasur Chocolat Bolivia 68% und Maracaibo 88%

320 g Rahm 35%
100 g Inulin HSI
120 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
300 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
210 g Gelatinemasse
180 g Wasser
300 g Zucker
200 g Glukosesirup DE 41-46

Rahm und Inulin auf 80°C erwärmen, Couverturen und aufgelöste Gelatinemasse einrühren, zur Ganache verarbeiten, Wasser, Zucker und Glukosesirup auf 124°C kochen und langsam zur Ganache geben, mit einem Stabmixer blasenfrei homogenisieren, bei 40°C verwenden.

Bezugsquelle Inulin:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 00
www.imcdgroup.com

Aufbau



Schokoladenkopf

800 g Schokoladenkopf Schalen

600 g Vanillecreme exquisit

400 g Aprikosengelee

400 g Mousse Chocolat dunkel

Bolivia 68%

500 g Glasur Chocolat Bolivia 68% und Maracaibo 88%

Schokoladenkopfschalen

Masse mit 20er runden Tülle 6 cm Ø auf Backpapier oder Schokoladenkopf Bleche aufdressieren.

Backtemperatur: 220°C Unterhitze, 230°C Oberhitze, Ofentür und Zug offen, Tür einen Spalt offen lassen, evtl. 2. Blech unterlegen

Backzeit: ca. 15 Min.

Ergibt 45 Stück auf Schokoladenkopf Bleche 3.5 cm Ø oder 40 Stück auf Backpapier aufdressiert und nach dem Backen ausgehöhlt.

Aprikosengelee

Je 20 g Gelee in 4 cm Ø Silikon Halbkugelformen abfüllen, einfrieren.

Mousse

Je 20 g Mousse in 7 cm Ø Silikon Halbkugelformen füllen, gefrorenen Aprikosen Halbkugel eindrücken, glattstreichen, mit Papier oder Silikonmatte belegen und Blech drehen, einfrieren.

Fertigstellung

Schokoladenkopfschalen mit der aufgeschlagenen Vanillecreme mit je 30 g füllen, gefrorene Mousse Halbkugel auflegen und mit der Glasur glasieren, mit einem Couverture Siegel dekorieren.

Formen:

Halbkugelform, Pavoni FR003, 4 cm Ø
Halbkugelform, Pavoni FR001, 7 cm Ø

FELCHLIN PRODUKTE

CO88	Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Schokoladenkopf

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20339

Beschreibung : Schokoladenkopf mit einem Kern aus Aprikosengelee umhüllt von feinsten dunkler Mousse und Vanillecreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	244
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1023
Verkaufspreis		Fette	13.51 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	7.44 g
		Kohlenhydrate	23.89 g
		davon Zucker	17.28 g
		Eiweiss	4.75 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Rahm, Eiweiss, Zucker, Aprikosen, Wasser, Eigelb, Vollmilch, Cacaokerne, Inulin, Weizenmehl, Weizenstärke, Glucosesirup, Invertzucker, Cacaobutter, Speisegelatine, Maisstärke, Trockenglukose, Geliermittel (Pektin), Zitronensaft, Emulgator (Sojalecithin), Vanille, Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 07.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung