

Lemon Pistachio

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 56 Stück

REZEPTNUMMER PG20006

Biscuit hell mit Mandelbackmasse

300 g California 1:1, Backmasse
Mandel
125 g Eier frisch
75 g Eigelb, frisch
275 g Eiweiss, frisch
100 g Zucker
120 g Weissmehl Typ 400
abgesiebt

California Mandelmasse, Eier und Eigelb
glatt rühren. Zu Schnee geschlagenes
Eiweiss und Zucker der
Californiamischung beigegeben. Schliesslich
das abgesiebte Mehl einmellieren.

Mousseline Chocolat weiss mit Zitronen und Creme Anglaise

1600 g Creme Anglaise
720 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
24 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)
(200 Bloom)
8.4 g Zitronenzeste (1 Zitrone =
5g)
400 g Zitronensaft frisch
1200 g Rahm 35% leicht geschlagen

Die aufgeweichten Gelatineblätter in die
heisse Crème Anglaise einrühren und auf
die Edelweiss 36% Couverture geben. Die
Zitronenzeste und den Zitronensaft
beimengen und den leicht geschlagenen
Rahm unterheben.

Creme Anglaise

500 g Milch 3.5%
500 g Rahm 35%
200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
100 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen.
Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der
gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C
kochen, mit dem Stabmixer
homogenisieren.

Creme Anglaise mit Pistazien

400 g Creme Anglaise
120 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
8 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)
(200 Bloom)
400 g Rahm 35% leicht geschlagen

Langsam die Crème Anglaise der Pistacia
Vera Paste beimengen. Gut mischen und
die Gelatine in kaltem Wasser aufquellen
lassen, ausdrücken und in der Crème
Anglaise auflösen. Schliesslich den leicht
geschlagenen Rahm unterheben.

Lemon Pistachio

995 g Biscuit hell mit
Mandelbackmasse
3950 g Mousseline Chocolat weiss
mit Zitronen und Creme
Anglaise
925 g Creme Anglaise mit
Pistazien
150 g Praline Croquante, Füllung
Mandel mit Hüppensplitter
Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

Silikonform, Halbkugel 3 cm
Ø für 24 Stück

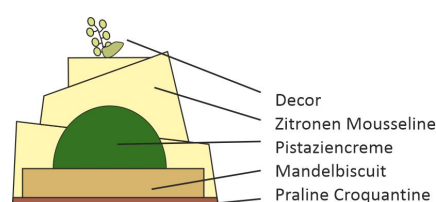
Mandelbiscuit

Biscuit-Masse auf eine Silpat Matte
aufstreichen, backen.
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: ca. 10 Minuten
Rechtecke von 70 x 245 mm ausstechen.
Das Rezept ist für eine Backblechgrösse
von 400 x 600 mm gerechnet.

Pistaziencreme

In kleine Halbkugel von 3 cm Ø
eindressieren und tiefkühlen.

Aufbau



Lemon Pistachio

Petits Gâteaux

Fertigstellung

Die Zitronenmousseline bis zu 60 % in eine Flexipan von 6,5 cm abfüllen. Die gefrorene Pistazienhalbkugel platzieren. Den Mandelbiskuit auflegen, dabei 3 mm oberhalb des Mandelbiskuits für den Abschluss frei lassen. Nach dem Einfrieren die Praline Croquantine auf 30 °C erwärmen und auf dem Mandelbiskuit verteilen.

Aus der Form nehmen und leicht mit Couverture besprühen. Mit Thymian, Pistazien und Zitronen dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
DK27	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
VO20	Silikonform, Halbkugel 3 cm Ø für 24 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Lemon Pistachio

Petits Gâteaux

Felchlin Promotionsmaterial



VO20 Silikonform Halbkugel

Format 302 x 175 mm

1 Truffe ca. Ø 32 mm

Lemon Pistachio

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20006

Beschreibung : Petits Gâteaux mit Lemon Pistazien

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	317
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1326
Verkaufspreis		Fette	24.59 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.77 g
		Kohlenhydrate	17.87 g
		davon Zucker	16.07 g
		Eiweiss	5.85 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Rahm, Vollmilch, Zucker, Zitronensaft 7%, Eigelb, Eiweiss, Cacaobutter, Mandeln, Weizenmehl, Vollmilchpulver, Eier, Pistazien 2%, Magermilchpulver, Speisegelatine, Wasser, Kokosöl, Zitronenschale, Cacaokerne, Rapsöl, Aroma, Illipebutter, Sheabutter, Speisesalz, Emulgator (Sojalecithin), Butterfett, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanilleextrakt, Emulgator (Rapsöllecithin), Gerstenmalzextrakt, Paprika

Stand 04.04.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung