

La Sphère

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	32	Stück à 55 mm Ø	REZEPTNUMMER	PG20411
-------------	----	-----------------	--------------	---------

Biscuit Chocolat mit Sao Palme 68%

140 g Eiweiss frisch
2.1 g Eiweisspulver
1.8 g Salz
70 g Zucker
63 g Eier frisch
116 g Eigelb frisch
28 g Zucker
28 g Invertzucker
70 g Weissmehl Typ 400
18 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
28 g Butter
35 g Sao Palme 68%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Menge Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Die ganzen Eier, Eigelb, zweite Menge Zucker und Invertzucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Geschmolzenen Butter und aufgelöste Couverture der Eimasse beigeben. Die Hälfte der Schneemasse dazugeben und unterrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.

Sirup mit Cacaopulver und Cognac 40% vol.

500 g Wasser
6 g Pektin NH
200 g Zucker
75 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet
50 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
10 g Cognac 40%vol.

Nibs rösten. Wasser auf 45 °C erhitzen, Pektin, Zucker und Cacaopulver einrühren. Zum Kochen bringen, die gerösteten Nibs hinzufügen und 20 Minuten ziehen lassen. Sieben und bei 50°C Alkohol hinzufügen.

Cremeux Sao Palme 68% mit Haselnuss Gianduja

315 g Rahm 35%
90 g Eigelb flüssig pasteurisiert
50 g Zucker
110 g Gianduja M Intenso
Haselnut, Gianduja
Haselnuss, Tafel
50 g Sao Palme 68%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo aufgelöst
35 g Cognac 40%vol.
20 g Gelatinemasse

Rahm zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker verrühren. Rahm zugeben und auf 83°C kochen, Gelatinemasse einrühren, auf 32°C abkühlen und mit Gianduja und der geschmolzenen Couverture bei 32°C mixen. Den Cognac hinzufügen und 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.

La Sphère

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat dunkel Sao Palme 68% mit Creme Anglaise

- 360 g Creme Anglaise Basisrezept für dunkles Mousse
- 225 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 450 g Rahm 35%
- 14 g Gelatinemasse

Rahm leicht aufschlagen und im Kühlschrank beiseitestellen. Gelatinemasse in der warmen Creme Anglaise auflösen, über die Couverture giessen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Creme Anglaise/Couverture-Mischung auf 32 - 34°C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Schlagrahms hinzugeben und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

Creme Anglaise Basisrezept für dunkles Mousse

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

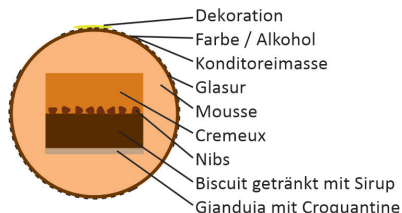
Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Glasur, Sao Palme 68%

- 180 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 90 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture mit Cacaobutter auf 45°C schmelzen. Bei 35 - 40°C verarbeiten.

Aufbau



La Sphère

- 600 g Biscuit Chocolat mit Sao Palme 68%
- 360 g Sirup mit Cacaopulver und Cognac 40%vol.
- 670 g Cremeux Sao Palme 68% mit Haselnuss Gianduja

860 g Mousse Chocolat dunkel Sao Palme 68% mit Creme Anglaise

270 g Glasur, Sao Palme 68%

220 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel

120 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

64 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs carameliert

5 g Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff

5 g Alkohol 96%vol.

0.5 g Bronze Pulver Candurin Brown Amber

Biscuit

In Metallrahmen von 350 x 270 mm streichen, backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Tränken, wenn das Biscuit warm ist. Gianduja auf 28°C schmelzen, mit Croquantine mischen und auf dem Biscuit verteilen. Kreise von 4 cm Ø ausstechen.

Fertigstellung

20 g Cremeux in eine zylindrische Silikonform von 4 cm Ø und 2 cm Höhe dressieren, 2 g Nibs einstreuen und das Biscuit mit der Knusperschicht darauflegen, tiefkühlen.

13 g Mousse je Pavoni-Silikonhalbform eindressieren, den gefrorenen Kern einlegen, mit dem zweiten Teil der Form verschliessen und leicht andrücken, um die Luftkammern zu verhindern. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann ins Gefrierfach legen. Ausformen und sofort in die Glasur tauchen, um zu verhindern, dass sich Luftblasen auf der Oberfläche bilden. Mit brauner Cacaobutter 2/3 der Kugel absprühen, um einen samtigen Effekt zu erlangen. Die bereits samtige Seite mit dem Bronze/Alkoholgemisch besprühen, um einen Farbverlauf über alle drei Farben zu erzielen. Die Oberseite mit Blattgold verzieren.

Silikonform:

Pavoni AF001 Sphere 55 mm Ø

FELCHLIN PRODUKTE

CA19	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs carameliert
CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
CR27	Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

La Sphère

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20411		Beschreibung : Petit Gâteaux mit Cremeux Cognac und Chocolatbiscuit mit Crunch, umhüllt mit zartem Mousse	
Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	385
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1613
Verkaufspreis		Fette	28.33 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	15.12 g
		Kohlenhydrate	23.29 g
		davon Zucker	19.39 g
		Eiweiss	5.96 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, Cacaokerne, **Eigelb**, Wasser, Cacaobutter, **Eiweiss**, **Weizenmehl**, **Haselnüsse**, **Vollmilch**, **Vollmilchpulver**, **Eier**, Cognac (Weinbrand), Cacaopulver, Invertzucker, **Butter**, Kokosöl, **Glukose Weizen**, Alkohol, Speisegelatine, Rapsöl, Geliermittel (Pektin), Emulgator (Sonnenblumenlezithin), Speisesalz, **Eiweisspulver**, **Magermilchpulver**, Butterfett, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoff (Eisenoxid), Aroma, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 23.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung