

# Eclair Chocolat Bionda Caramel

mit Grenada 65% Couverture und Bionda Mousse



<b>REZEPTMENGE</b>	30 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20208
--------------------	----------	---------------------	---------

## Pâte à Choux Eclair

- 160 g Milch 3.5%
- 160 g Wasser
- 160 g Butter
- 4 g Salz
- 6 g Zucker
- 160 g Weissmehl Typ 400
- 280 g Eier frisch

Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Mehl einmellieren, trocken mischen, 2 - 3 Min. bei kräftiger Hitze abrösten, bis sich der Teigballen vom Kessel- oder Topfrand löst. Abgeröstete Masse in die Rührmaschine geben, mit dem Flachrührer im 1. Gang rühren, dabei nach und nach die bei Raumtemperatur gehaltenen Eier dazugeben, einen glatten und glänzenden Teig herstellen.

**Éclair** mit 13er-Sterntülle 12 cm lang, 30 g  
**Éclair salé** mit 13er-Sterntülle 13 cm lang, 36 g

Auf gelochte schwarze Silpatmatten dressieren und danach auf gelochte Bleche auflegen.

Backen im Herdofen:  
Backtemperatur: 185°C  
1. Backzeit: 20 Minuten, geschlossener Zug  
Backtemperatur: 165°C  
2. Backzeit: 20 - 24 Minuten offener Zug  
Beides Mal 4/4 Ober- und 3/4 Unterhitze

Backen im Umluftofen / Steamer:  
Backtemperatur: 240°C 1/2 Fan / Umluft, geschlossener Zug, Ofen dann ausschalten  
1. Backzeit: 12 - 14 Minuten  
Backtemperatur: bei 145°C wieder einschalten  
1/2 Fan / Umluft, offener Zug  
2. Backzeit: 14 Minuten

## Mousse Chocolat, Bionda 36%

- 120 g Creme, Creme Anglaise
- 300 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
- 40 g Gelatinemasse
- 380 g Rahm 35% geschlagen

Bionda Couverture bei 45°C auflösen. Die Creme Anglaise auf 45°C erwärmen und die Gelatinemasse dazugeben. Mit der Couverture eine Ganache herstellen. Den Rahm vorsichtig einmellieren. Bei 40°C weiterverwenden.

## Creme, Creme Anglaise

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

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.

## Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

# Eclair Chocolat Bionda Caramel

mit Grenada 65% Couverture und Bionda Mousse

## Glasuren, Grenada 65%, Cacaopulver

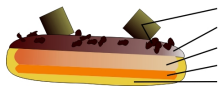
- 28 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)
- 168 g Wasser
- 400 g Rahm 35%
- 400 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 480 g Zucker
- 170 g Wasser
- 60 g Butter

## FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
HA45	Xocoflakes Grand Cru Grenada, Waffelflocken dragiert
TM01	Caramel brûlé fleur de sel, Caramel mit Fleur de Sel

Die Gelatine ca. 10 Minuten im kalten Wasser quellen lassen und 140 g Totalgewicht auswägen. Den Rahm auf 80°C erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit Grenada 65% Couverture und Cacaopulver eine Emulsion herstellen, danach Zucker und Wasser auf 125°C aufkochen, langsam zum Schokolademix eingießen. Am Schluss Butter zugeben. Mit dem Stabmixer homogenisieren, bei ca. 28°C verarbeiten, gefrorene Cakes bei ca. 40°C überziehen.

## Aufbau



- Schokoladengarnitur & Xocoflakes
- Schokoladenglasur
- Bionda Mousse
- Caramel brûlé
- Pâte à Choux

## Eclair Chocolat Bionda Caramel

**930 g Pâte à Choux Eclair**

**450 g Caramel brûlé fleur de sel,  
Caramel mit Fleur de Sel**

**1240 g Mousse Chocolat, Bionda  
36%**

**750 g Glasur, Grenada 65%,  
Cacaopulver**

**90 g Xocoflakes Grand Cru  
Grenada, Waffelflocken  
dragiert**

**60 g Grenada 65%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo Dekorplättchen**

## Fertigstellung

Bei den Éclairs Deckel einschneiden, darauf achten, dass dieser auf einer Seite ganz bleibt, je 15 g Caramel brûlé auf den Boden dressieren, danach je 40 g Grand Cru Chocolat Diplomat Creme aufdressieren. Éclairs wieder vorsichtig zusammenfalten. Im Kühlschrank kurz setzen lassen. Mit Schokoladenglasur glasieren, mit Xocoflakes und Couverture Plättchen dekorieren.

# Eclair Chocolat Bionda Caramel

mit Grenada 65% Couverture und Bionda Mousse



**Rezeptnummer :** PG20208

**Beschreibung :** Éclair mit Intérieur aus Caramel Brûlé und Bionda Mousse und mit Grand Cru Schokoladenglasur überzogen

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	358
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1500
Verkaufspreis		Fette	25.03 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.72 g
		Kohlenhydrate	28.81 g
		davon Zucker	23.85 g
		Eiweiss	4.08 g
		Salz	0.24 g

## **Zusammensetzung :**

**Rahm**, Zucker, Wasser, **Eier**, **Vollmilch**, **Butter**, Cacaobutter, **Weizenmehl**, **Vollrahm**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Eigelb**, Butterfett, **Molkenpulver**, Speisegelatine, Cacaopulver, **Magermilchpulver**, Maltodextrin, Speisesalz, **Rahmpulver**, Kokosöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Rapsöl, Caramel, Fleur de sel (Meersalz), **Glukose (Weizen)**, Aroma, Überzugsmittel (Gummi arabicum), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Malzextrakt, Paprika, Vanille Madagaskar

Stand

05.07.2022