

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16	Stück	REZEPTNUMMER	GB60074
-------------	----	-------	--------------	---------

Buttermasse, Lübeck, Grenada 65%, Rohrohrzucker

370 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse
140 g Butter
115 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
230 g Eier frisch
50 g Rohrrohrzucker fein
50 g Rahm 35%
35 g Weissmehl Typ 400
25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Marzipan-Rohmasse mit der weichen Butter und der flüssigen Couverture leicht aufschlagen. Zucker mit den Eiern und Rahm auflösen und zusammen nach und nach begeben, nicht schaumig schlagen, abgeseibtes Mehl und Cacaopulver begeben.

Glasur Chocolat Grenada 65% mit Cacaopulver

140 g Gelatinemasse
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

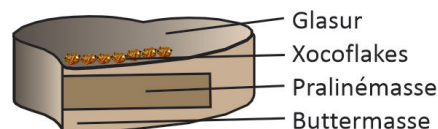
Den Rahm auf 80°C erwärmen und die Gelatinemasse darin auflösen. Mit Couverture und Cacaopulver eine Emulsion herstellen, danach Zucker und Wasser auf 125°C aufkochen, langsam zum Schokolademix einrühren. Am Schluss Butter zugeben. Mit dem Stabmixer homogenisieren, bei ca. 28°C verwenden, gefrorene Cakes bei ca. 40°C überziehen.

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.

Aufbau



Coeur Chocolate Praline glasiert

105 g Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel

1015 g Buttermasse, Lübeck, Grenada 65%, Rohrohrzucker

240 g Glasur Chocolat Grenada 65% mit Cacaopulver

50 g Xocoflakes Grand Cru Grenada, Waffelflocken dragiert

Felchlin Promotionsmaterial

2 Stück Silikon-Backform Herz für 8 Stück

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux

Pralinémasse

Mit 12-er-Loch-Tülle Stäbchen von 3.5 cm schneiden (6.5 g) auf Papier dressieren und einfrieren.

Fertigstellung

Pro Herz 60 g der Buttermasse einfüllen, Pralinémasse Stäbchen einstecken und backen.

Backtemperatur: 190°C Etagenofen;

160°C Umluftofen

Backzeit: 30 - 40 Minuten

Den Herz Cake mit Glasur überziehen, mit Xocoflakes dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC78	Fina Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK05	Luebeck, Marzipan, Rohmasse
VO39	Silikon-Backform Herz für 8 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux

Felchlin Promotionsmaterial



VO39 Silikonform Herz, für 8 Stück

Format 65 x 60 x 30 mm

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : GB60074

Beschreibung : Saftiger Mandel-Schokoladen Cake mit einer feinen Pralinéfüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	433
Verkaufstage	3 Tage	Kilojoule (kJ)	1811
Verkaufspreis		Fette	30.35 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.42 g
		Kohlenhydrate	30.09 g
		davon Zucker	27.18 g
		Eiweiss	7.86 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Mandeln**, **Eier**, **Butter**, **Rahm**, Cacaokerne, Wasser, Rohrrohrzucker, Cacaobutter, **Weizenmehl**, Cacaopulver, Invertzuckersirup, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Speisegelatine, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), **Rahmpulver**, Kokosöl, Rapsöl, **Glukose (Weizen)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, **Butterfett**, Aroma, Speisesalz, Überzugsmittel (Gummi arabicum), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Malzextrakt, Paprika, Vanille Madagaskar

Stand 28.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung