

Winter Haselnuss - Caramel

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	30	Stück	REZEPTNUMMER	PG20041
-------------	----	-------	--------------	---------

Sabléteig mit Lebkuchengewürz und Honig

- 350 g Butter
- 75 g Staubzucker
- 50 g Honig
- 8 g Rhoda, Gewürzmischung
- 1 g Fleur de Sel
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 1/4 Stück
- 550 g Weissmehl Typ 400

Butter weich aufschlagen, Staubzucker, Honig, Fleur de sel, Rhoda Gewürzmischung und ausgekatzte Vanillesamen dazugeben. Mischung schaumig rühren. Mehl begeben und schnell durchmischen. Teig 1 Std. in Kühlschrank legen.

Biscuit Chocolat mit Mandelbackmasse

- 300 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 125 g Eier frisch
- 75 g Eigelb, frisch
- 275 g Eiweiss, frisch
- 80 g Zucker
- 20 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 100 g Weissmehl Typ 400

California Mandelmasse, ganze Eier und Eigelb glatt rühren. Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen, in die Valenciamischung unterheben. Abgeseibtes Mehl und Cacaopulver einmellieren.

Caramel mit Zimt

- 500 g Rahm 35%
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 1 Stück
- 8 g Zimtstange Ceylon (1 Stück = 8g) 1 Stück
- 250 g Caramel brûlé fleur de sel
- 2 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g) (200 Bloom) 3 g

Rahm, Vanille- und Zimtstange aufkochen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren (250 g) und die eingeweichte Gelatine einrühren. Alles dem Caramel Brûlé begeben.

Mousse Chocolat dunkel Felcor 52% mit Ingwer

- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Eier flüssig pasteurisiert
- 150 g Läuterzucker 30°Bé
- 300 g Felcor 52%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 80 g Rahm 35% heiss
- 4 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g) (200 Bloom)
- 40 g Ingwer confiert
- 400 g Rahm 35% leicht geschlagen

Eigelb, ganze Eier und Zuckersirup im Bain-Marie bei 85°C aufkochen. Kalt schlagen. Eingeweichte Gelatine mit dem heissen Rahm einrühren und eine Ganache mit Felcor 52% Couverture herstellen. Die Ganache der Eimischung begeben und temperieren. Auf 37°C abkühlen. Leicht geschlagener Rahm und kandierter Ingwer unterziehen.

Winter Haselnuss - Caramel

Petits Gâteaux

Läuterzucker 30°Bé

1000 g Wasser
1350 g Zucker

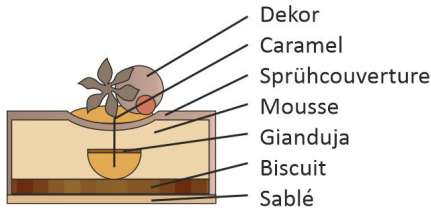
Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Sprühcouverture mit Maracaibo 65% 1:1

125 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
125 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34°C aufsprühen.

Aufbau



Winter Haselnuss - Caramel

**1035 g Sabléteig mit
Lebkuchengewürz und
Honig**

**975 g Biscuit Chocolat mit
Mandelbackmasse**

900 g Caramel mit Zimt

**1140 g Mousse Chocolat dunkel
Felcor 52% mit Ingwer**

**140 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse
Haselnuss**

**250 g Sprühcouverture mit
Maracaibo 65% 1:1**

Lebkuchen-Sablé

Sablé-Teig auf 5 mm ausrollen, in Quadrate schneiden. Seitenflächen in Zucker wenden und bei 200°C goldbraun backen.

Biscuit

Masse in Rahmen füllen, backen.
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: 10 Minuten

In Rechtecke à 70 x 245 mm schneiden.

Fertigstellung

Caramel in Halbkugel Formen eindressieren und etwas Rustica Noble Piemontese 60% einfüllen. Tiefkühlen. Mousse in Flexipan Formen einfüllen. Eine gefrorene Caramelkern-Halbkugel einsetzen. Mit einem Stück Biscuit belegen und tiefkühlen. Ausformen und mit Sprühcouverture besprühen. Auf ein Sablé auflegen. Die Einbuchtung mit Caramel füllen. Mit Sternanis, roten Pfefferkörnern, eingefärbten Couverturekugeln und Couverturekringeln dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS60	Felcor 52%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
HA03	Rhoda, Gewürzmischung
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Winter Haselnuss - Caramel

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20041

Beschreibung : Ingwer Mousse mit leichtem Schokoladen Biscuit, Caramel auf einem Lebkuchensablé

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	403
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1687
Verkaufspreis		Fette	27.65 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.54 g
		Kohlenhydrate	31.85 g
		davon Zucker	20.54 g
		Eiweiss	5.78 g
		Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, **Eiweiss**, Cacaobutter, **Eigelb**, **Eier**, Cacaokerne, **Mandeln**, **Vollrahm**, **Haselnüsse 2%**, Wasser, Honig, Ingwer confiert, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Cacaopulver, Zimt, Vanille, Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Speisegelatine, Fleur de sel (Meersalz), **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 12.09.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung