

Winter Haselnuss - Caramel

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	30 Stück	REZEPTNUMMER	PG20041
Sabléteig mit Lebkuchengewürz und Honig		Caramel mit Zimt	Mousse Chocolat dunkel Felcor 52% mit Ingwer
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		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	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
Butter weich aufschlagen, Staubzucker, Honig, Fleur de sel, Rhoda Gewürzmischung und ausgekratzte Vanillesamen dazugeben. Mischung schaumig rühren. Mehl beigeben und schnell durchmischen. Teig 1 Std. in Kühlschrank legen.		Rahm, Vanille- und Zimtstange aufkochen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren (250 g) und die eingeweichte Gelatine einrühren. Alles dem Caramel Brûlé beigeben.	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 beigeben und temperieren. Auf 37°C abkühlen. Leicht geschlagener Rahm und kandierter Ingwer unterziehen.
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. Abgesiebtes Mehl und Cacaopulver einmelieren.			

Winter Haselnuss - Caramel

Petits Gâteaux

Läuterzucker 30°Bé

1000 g Wasser
1350 g Zucker

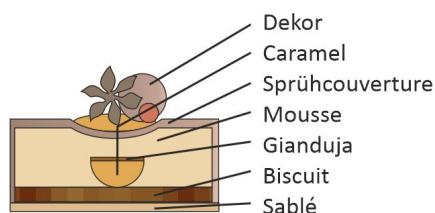
Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

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
Quadrat 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
Couvertrekugeln und Couvertureringeln
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