

# Zünigli

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	25 Stück	REZEPTNUMMER	PG20338
<b>Dacquoise Mandeln-Haselnuss</b>		<b>Mousseline Haselnuss-Caramel</b>	
340 g Staubzucker 170 g Mandeln weiss, gemahlen 170 g Haselnüsse roh, gemahlen 425 g Eiweiss frisch 100 g Zucker 4 g Cremor Tartari 1 g Salz		250 g Butter 125 g Caramel brûlé fleur de sel 140 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss 485 g Vanillecreme exquisit	beigeben und glatt rühren, kalte flüssige zweite Rahmmeiste beigegeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. In Vakuumbeutel abfüllen und zuschließen, sofort auf 4°C auskühlen, im Kühlschrank lagern, vor Gebrauch 20 Min. in den TK legen. Bei 0 - 2°C Kerntemperatur luftig cremig aufschlagen.
Staubzucker absieben und mit den gemahlenen Mandeln und Haselnüsse vermischen. Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers, Salz und Cremor Tartari zu cremigem Schnee schlagen. Restlichen Zucker nach und nach beigeben. Staubzucker und Mandeln vorsichtig einmelieren.		Weiche Butter schaumig aufschlagen, Caramel und Fina Noble Piemontese unterheben und luftig aufschlagen, cremig geschlagene Vanillecreme unter die Creme rühren, luftig leicht aufschlagen, direkt weiterverarbeiten.	
<b>Zünigli Masse</b>		<b>Vanillecreme exquisit</b>	<b>Tipp</b> Kann mehrere Tage eingeschweisst in Beutel im TK gelagert, aufgetaut und bei Bedarf mit 0 - 2°C Kerntemperatur aufgeschlagen werden. Für eine Mousseline kann pro 1 kg aufgeschlagene Vanillecreme 200 g aufgeschlagene Butter oder aufgeschlagene OSA-Füllung addiert werden, zum Aromatisieren 5 - 10% Aromapaste wie z.B. Pistacia Vera. Eigelb enthält das Enzym Amylase, welches den Verdickungsprozess stören kann, das führt zu greniger oder nicht gebundener Creme. Sehr hohe Hitze im Kochprozess deaktiviert das Enzym, deshalb Creme immer gut durchkochen um die Creme perfekt abzubinden.
250 g Eiweiss frisch 100 g Zucker 150 g Mandeln weiss, gemahlen 150 g Haselnüsse roh, gemahlen 200 g Staubzucker 5 g Pektin NH 50 g Nussbutter (Beurre noisette), flüssig		500 g Milch 3.5% 500 g Rahm 35% 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 140 g Eigelb flüssig pasteurisiert 140 g Zucker 60 g Inulin HSI 60 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm 22 g Gelatinepulver (200 Bloom) 100 g Wasser 1200 g Rahm 35%	Milch, erste Rahmmeiste und ausgekratzte Vanillestange aufkochen. Eigelb mit Zucker, Inulin und Vanillecremepulver cremig aufschlagen. Gelatinepulver in kaltem Wasser 10 Min. quellen lassen und auflösen. Etwas Flüssigkeit in die Eigelbmischung gießen, anrühren, restliche Milch/Rahmgemisch dazugießen und zusammen aufkochen. Aufgelöste Gelatine
Eiweiss und Zucker zu cremigem Schnee schlagen, Mandeln, Haselnüsse, Staubzucker und Pektin mischen, grob absieben und einmelieren. Beurre Noisette am Schluss einmelieren.			

# Zünigli

## Petits Gâteaux

### Confiture de lait Noisette

200 g Milch 3.5%  
400 g Zucker  
120 g Glukosesirup DE 41-46  
1800 g Milch 3.5%  
8 g Vanillestange Bourbon  
(1 Stange = 4g)  
2 g Fleur de Sel  
100 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Pralinémasse Haselnuss

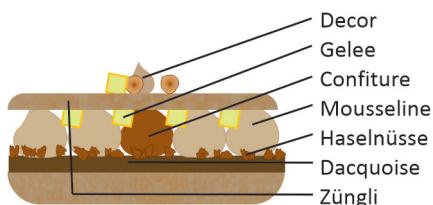
Erste Menge Milch, Zucker und Glukosesirup mischen, auf kleinsten Hitze ganz langsam hellbraun caramelisieren. Heisse zweite Menge Milch, Vanille und Fleur de Sel dazugeben und bei kleinsten Hitze ca. 120 Minuten auf 1000 g zur Konfitüre einköcheln. Fina Noble untermischen und mit einem Stabmixer homogenisieren. Luftdicht in Gläser abfüllen.

### Zitronen-Yuzu Gelee

300 g Zitronenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron  
150 g Yuzupüree ohne Zuckerzusatz, Boiron  
450 g Zucker  
18 g Pektin Gelbband  
250 g Glukosesirup DE 41-46

Pürees auf 80°C erwärmen, Pektin und Zucker mischen, unterrühren, 1 Min. kochen. Glukosesirup beigeben und auf 103°C kochen, erkalten lassen und glatt röhren. Kochverlust ca. 15%

### Aufbau



### Zünigli

1200 g Dacquoise Mandeln-Haselnuss  
450 g Zünigli Masse  
750 g Mousseline Haselnuss-Caramel  
250 g Confiture de lait Noisette  
250 g Zitronen-Yuzu Gelee  
100 g Haselnüsse ganz, geröstet  
50 g Haselnüsse ganz, geröstet, gebrochen - für Dacquoise

### Dacquoise

Masse in eine Flexipan Form 36 x 56 cm füllen und glattstreichen, mit gebrochenen Haselnüssen bestreuen und mit Staubzucker abstauben, backen.

**Backtemperatur:** Oberhitze 180°C,

Unterhitze 190°C

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

Mit einem ovalen Ausstecher ausstechen.

### Zünigli

Masse auf ovale Schablonen aufstreichen, backen.

**Backtemperatur:** 170°C

**Backzeit:** ca. 18 Minuten

Sofort trocken und luftdicht verpacken, lagern.

### Gelee

Auf Backfolien-Folie in einen Silikon-Rahmen Quadro von 5 mm Höhe gießen. Über Nacht bei 16°C kristallisieren lassen mit der Harfe Würfel von 5 x 5 mm schneiden, direkt in Kristallzucker drehen, trocken lagern oder luftdicht einfrieren.

### Fertigstellung

Dacquoise auf ein Zünigli Boden aufliegen. In die Mitte der Dacquoise 10 g Confiture de lait Noisette aufdressingieren, je 30 g Mousseline tropfenartig auf die Dacquoise aufdressingieren. Mit je 10 g Geleewürfel belegen, Zünigli Deckel aufliegen. Leicht mit Puderschnee bestauben und mit Mousseline Tupfen, Geleewürfel und gerösteten halbierten Haselnüssen dekorieren.

Zünigli Schablonen:

Fa. Wüst

[www.gwuest.ch](http://www.gwuest.ch)

Gummischablone - Zünigli

Größe: 640 x 500 mm

Lochform: rund-oval-Ø Loch: 102 x 52 mm

Materieldicke: 2 mm

### FELCHLIN PRODUKTE

DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Züngli

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20338

**Beschreibung :** Züngli mit Praliné, Confiture de lait Noisette und Zitronen -Yuzugelee

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	367
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1535
Verkaufspreis		Fette	23.07 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	6.81 g
		Kohlenhydrate	32.17 g
		davon Zucker	30.19 g
		Eiweiss	6.75 g
		Salz	0.14 g

### Zusammensetzung :

Zucker, Eiweiss, Haselnüsse, Vollmilch, Mandeln, Rahm, Butter, Glucosesirup, Zitronen, Yuzu, Vollrahm, Eigelb, Wasser, Glukosesirup (Weizenglukose), Cacaobutter, Inulin, Maisstärke, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Speisegelatine, Vanille, Speisesalz, Fleur de sel (Meersalz), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

**Stand** 07.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung