

Züngli

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	25	Stück	REZEPTNUMMER	PG20338
-------------	----	-------	--------------	---------

Dacquoise Mandeln-Haselnuss

- 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

Staubzucker absieben und mit den gemahlenden Mandeln und Haselnüsse vermischen. Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers, Salz und Cremor Tartari zu cremigem Schnee schlagen. Restlichen Zucker nach und nach begeben. Staubzucker und Mandeln vorsichtig einmelieren.

Züngli Masse

- 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

Eiweiss und Zucker zu cremigem Schnee schlagen, Mandeln, Haselnüsse, Staubzucker und Pektin mischen, grob absieben und einmelieren. Beurre Noisette am Schluss einmelieren.

Mousseline Haselnuss-Caramel

- 250 g Butter
- 125 g Caramel brûlé fleur de sel
- 140 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 485 g Vanillecreme exquisit

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.

Vanillecreme exquisit

- 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 Rahmmenge und ausgekrazte 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

begeben und glatt rühren, kalte flüssige zweite Rahmmenge begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. In Vakuumbbeutel abfüllen und zuschweissen, sofort auf 4°C abkühlen, im Kühlschrank lagern, vor Gebrauch 20 Min. in den TK legen. Bei 0 - 2°C Kerntemperatur luftig cremig aufschlagen.

Tipp

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 grenierter oder nicht gebundener Creme. Sehr hohe Hitze im Kochprozess deaktiviert das Enzym, deshalb Creme immer gut durchkochen um die Creme perfekt abzubinden.

Züngli

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

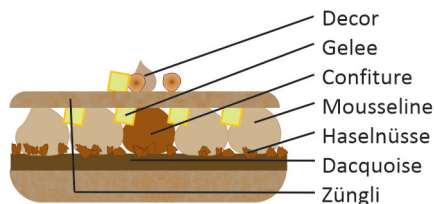
Erste Menge Milch, Zucker und Glukosesirup mischen, auf kleinster Hitze ganz langsam hellbraun caramelisieren. Heisse zweite Menge Milch, Vanille und Fleur de Sel dazugeben und bei kleinster Hitze ca. 120 Minuten auf 1000 g zur Confiture einköcheln. Fina Noble untermischen und mit einem Stabmixer homogenisieren. 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 begeben und auf 103°C kochen, erkalten lassen und glatt rühren. Kochverlust ca. 15%

Aufbau



Züngli

- 1200 g Dacquoise Mandeln-
Haselnuss**
- 450 g Züngli 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.

Züngli

Masse auf ovale Schablonen aufstreichen, backen.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: ca. 18 Minuten

Sofort trocken und luftdicht verpacken, lagern.

Gelee

Auf Backflon-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 Züngli Boden auflegen. In die Mitte der Dacquoise 10 g Confiture de lait Noisette aufdressieren, je 30 g Mousseline tropfenartig auf die Dacquoise aufdressieren. Mit je 10 g Geleewürfel belegen, Züngli Deckel auflegen. Leicht mit Puderschnee bestauben und mit Mousseline Tupfen, Geleewürfel und gerösteten halbierten Haselnüssen dekorieren.

Züngli Schablonen:

Fa. Wüst

www.gwuest.ch

Gummischablone - Züngli

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

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
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, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Cacaobutter, Inulin, Maisstärke, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Speisegelatine, Vanille, Speisesalz, Fleur de sel (Meersalz), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglucosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 07.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung