

Fingercake Pistache Kirschen

mit Bâtuja Noisette Noir



REZEPTMENGE 28 Stück à 130 x 25 mm

REZEPTNUMMER GB60325

Pistache Griotte Cakemasse

205 g Eier frisch
160 g Zucker
20 g Invertzucker
0.2 g Salz
50 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
240 g Weissmehl Typ 400
10 g Backpulver
140 g Nussbutter (Beurre noisette)
175 g Griottes-Kirschen im Glas
geviertelt

Eier, Zuckerarten, Salz und Pistacia Vera mit einem Schneebesen im Bain Marie auf 45°C erwärmen. Masse leicht aufschlagen. Abgesiebtes Mehl und Backpulver unterheben, zu einer sehr guten Emulsion rühren. Langsam die warme Beurre Noisette (40°C) beigeben und mischen, geviertelte Kirschen unterheben, bei 32°C verarbeiten.

Fingercake Pistache Kirschen

1000 g Pistache Griotte Cakemasse
840 g Bâtuja Noisette Noir
168x20g Bio, Gianduja
Haselnuss
300 g Griottes-Kirschen im Glas
100 g Pistazien grün , geröstet
100 g Kaltgelee

Fertigstellung

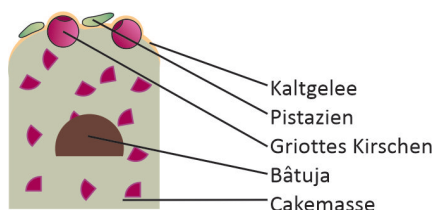
10 g Cakemasse in Silikonformen oder in Backförmchen eindressieren, 1 1/2 Stück Bâtuja einlegen, 25 g Cakemasse aufdressieren. Mit je 3 Stück Griottes belegen und backen.
Backtemperatur: 145°C Umluftofen
Backzeit: ca. 20 Minuten
Mit Kaltgelee abglänzen und mit gerösteten Pistazien dekorieren.

Bezugsquelle Silikonform:
www.silikomart.com
Sq078 fashion cake

FELCHLIN PRODUKTE

BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss
DF18 Pistacia Vera, Pistazien Paste

Aufbau



Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Fingercake Pistache Kirschen

mit Bâtuja Noisette Noir



Rezeptnummer : GB60325

Beschreibung : Pistaziencake mit Gianduja und Griottes Kirschen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	400
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1673
Verkaufspreis		Fette	24.8 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	9.88 g
		Kohlenhydrate	34.72 g
		davon Zucker	22.59 g
		Eiweiss	6.34 g
		Salz	0.22 g

Zusammensetzung :

Sauerkirschen 20%, Rohrrohrzucker, Cacaokerne, **Haselnüsse**, **Weizenmehl**, **Eier**, Zucker, **Pistazien 6%**, **Butter**, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Cacaobutter, Invertzucker, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Aroma, Speisesalz

Stand 09.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung