

Suhum Dunkel mit Johannisbeer Gelee

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	25	Petit Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG30029
--------------------	----	---------------	---------------------	---------

Biscuit Chocolat mit Suhum 65% und Mandelbackmasse

- 660 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 600 g Eier frisch
- 190 g Butter geschmolzen
- 100 g Weismehl Typ 400
- 35 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 6.5 g Backpulver
- 260 g Eiweiss frisch
- 90 g Zucker
- 90 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo gehackt

Mandelmasse mit den Eiern aufschlagen. Warme geschmolzene Butter hinzufügen. Gesiebtes Mehl, Cacaopulver und Backpulver unterheben. Eiweiss und Zucker zu einer festen Schneemasse schlagen und zusammen mit der fein gehackten Couverture vorsichtig unter das Mandelbiscuit mischen.

Mürbteig Chocolat

- 260 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 1.5 g Meersalz
- 135 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 440 g Weismehl Typ 400
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Butter und Staubzucker cremig schlagen. Salz im Ei auflösen und portionsweise der Buttermasse begeben. Weiter schlagen, bis eine gut durchlüftete, cremige Masse entsteht. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und alles zusammen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. In Frischhaltefolie einwickeln und vor Gebrauch mindestens 2 - 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Ganache Milch Bolivia 45% mit Suhum 65%

- 250 g Rahm 35%
- 25 g Butter
- 25 g Invertzucker
- 300 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 200 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm, Butter und Invertzucker aufkochen und schrittweise über die Couverture giessen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Auf 32 - 34°C abkühlen lassen und mit einem Stabmixer kurz homogenisieren. Mit Plastikfolie abdecken und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Suhum Dunkel mit Johannisbeer Gelee

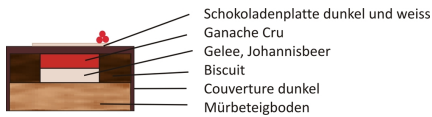
Petits Gâteaux

Himbeer-Johannisbeer Gelee

- 100 g Johannisbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron (entkernt)
- 100 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Zucker
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

Die erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Frucht-püree auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker/Pektin-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Minute lang aufkochen lassen. Die zweite Zucker- und Glukosemenge hinzufügen und auf 104°C aufkochen. In eine Schüssel giessen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur fest werden lassen. Nach dem Abkühlen mit einem Stabmixer fein mixen und in einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

Aufbau



Suhum Dunkel mit Johannisbeer Gelee

- 2050 g Biscuit Chocolat mit Suhum 65% und Mandelbackmasse**
- 1000 g Mürbteig Chocolat**
- 800 g Ganache Milch Bolivia 45% mit Suhum 65%**
- 425 g Himbeer-Johannisbeer Gelee**
- 50 g Cacaobutter Bio, Geraspelt**
- 100 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo**
- 200 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**

Biscuit Chocolat

1000 g Masse in einen 600 x 400 mm grossen Silikon-Backrahmen verteilen, backen.

Backtemperatur

185°C

Backzeit

20 - 25 Minuten

Kreise von 5.25 cm Ø ausstechen.

Mürbteig

Teig auf 2.5 mm Dicke auswallen. Böden von 5.25 cm Ø ausstechen und im Kühlschrank bei 5°C aufbewahren, backen.

Backtemperatur

180°C

Backzeit

ca. 15 Minuten

Erkalten lassen und mit Cacaobutter bestreichen oder dünn besprühen.

Fertigstellung

Biscuit auf den Mürbeteig legen. Mit einem 2.25 cm Ø Ausstecher den mittleren Teil der Biscuit entfernen und mit dem Johannisbeer-Gelee füllen. Eine kleine Menge Ganache über den Gelee dressieren. Danach eine dunkle Schokoladenplatte auflegen, die der Grösse des gefüllten Gebäcks entspricht. Bis zum Rand in dunkle Couverture tauchen und auf eine Felchlin-Kaltstempelscheibe aus weisser Schokolade legen.

FELCHLIN PRODUKTE

CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CV01	Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Suhum Dunkel mit Johannisbeer Gelee

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG30029

Beschreibung : Schokoladen-Biscuit gefüllt mit dunkler Ganache und Johannisbeergelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	407
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1704
Verkaufspreis		Fette	26.17 g
Verkaufseinheit	1 Petit Gâteaux	davon gesätt. Fette	13.18 g
		Kohlenhydrate	33.75 g
		davon Zucker	24.97 g
		Eiweiss	7.15 g
		Salz	0.21 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Eier**, **Weizenmehl**, **Butter**, **Mandeln**, Cacaokerne, **Eiweiss**, **Rahm**, Cacaobutter, **Eigelb**, Johannisbeeren 2%, Himbeeren, **Vollmilchpulver**, Cacaopulver, Wasser, Glucosesirup, Invertzucker, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Geliermittel (Pektin), Meersalz, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung