

# Coeur Chocolat Opus

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 7 Silikon Herzformen à 8 Stück

REZEPTNUMMER PG20072

### Biscuit Chocolat mit Madagaskar 64%

- 225 g Eier frisch
- 90 g Eigelb frisch
- 120 g Invertzucker
- 60 g Glukosesirup DE 41-46
- 180 g Rahm 35%
- 180 g Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Weissemehl Typ 400

Eier, Eigelb, Invertzucker und Glukose über dem Wasserbad auf 60°C aufschlagen, danach in der Maschine kalt schlagen. Rahm aufkochen und mit der Couverture zu einer Ganache verarbeiten, Temperatur bei 40°C halten. Einen Drittel der Eigelb/Zucker- und Glukosemasse der Ganache beigegeben und glattarbeiten. Schokolade-Eimasse vorsichtig in die restliche Eimasse melieren. Am Schluss das Mehl unterheben.

### Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln und Fleur de Sel

- 175 g Butter
- 200 g Rohrzucker fein
- 150 g Weissemehl Typ 550
- 70 g Maismehl fein ausgesiebt
- 35 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 90 g Mandeln weiss, gemahlen fein ausgesiebt
- 2 g Fleur de Sel

Butter und Rohrzucker cremig schlagen. Mehl, Maismehl, Cacaopulver, Mandelmehl und Fleur de Sel mischen und dazugeben. Zu einem bröseligen Teig kneten.

### Crèmeux Madagaskar 64%

- 110 g Milch 3.5%
- 110 g Rahm 35%
- 37.5 g Glukosesirup DE 41-46
- 45 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 80 g Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Milch, Rahm und Glukose zum Kochen bringen. Heisse Flüssigkeit auf Eigelbe giessen, mixen. Auf 55°C temperierte Couverture geben. Mit dem Stabmixer nochmals ganz kurz mixen.

### Mousse Chocolat Milch Opus Lait 38% mit Creme Anglaise

- 300 g Milch 3.5%
- 300 g Rahm 35%
- 300 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 100 g Wasser
- 16 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 650 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 650 g Rahm 35% geschlagen

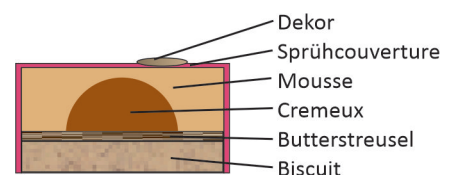
Milch, Rahm und Eigelb auf 84°C zu einer Crème Anglaise kochen. Gelatine 10 Minuten im kalten Wasser quellen lassen, auflösen und der Anglaise unterrühren. Helle Couverture auf 50°C erwärmen, der Anglaise beigegeben. Auf 30°C abkühlen, geschlagenen Rahm unterheben.

### Sprühcouverture Opus Lait 38%

- 700 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 300 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Cacaobutter und die Couverture zusammen auf 35°C schmelzen, abseihen und auf 30°C abkühlen lassen.

### Aufbau



# Coeur Chocolat Opus

## Petits Gâteaux

### Coeur Chocolat Opus

**1630 g Biscuit Chocolat mit  
Madagaskar 64%**

**720 g Butterstreusel Chocolat  
dunkel mit Mandeln und  
Fleur de Sel**

**380 g Cremeux Madagaskar 64%**

**2310 g Mousse Chocolat Milch  
Opus Lait 38% mit Creme  
Anglaise**

**300 g Sprühcouverture Opus Lait  
38%**

### Felchlin Promotionsmaterial

**1 Stück Ausstecher Herzform**

**7 Stück Silikon-Backform Herz für 8  
Stück**

### Biscuit

Masse in Flexipanmatte 60 x 40 cm  
aufstreichen und mit den Butterstreusseln  
bestreuen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Felchlin Herzstecher ausstechen.

### Cremeux

In Silpat Halbkugel-Formen mit 3 cm Ø  
abfüllen, tiefkühlen.

### Fertigstellung

Je 40 g Mousse pro Herz abfüllen.

Gefrorene Cremeux--Halbkugel auf  
Biscuitherz auflegen, kopfüber einlegen,  
tiefkühlen. Ausformen und mit  
Sprühcouverture samtig sprühen.

#### FELCHLIN PRODUKTE

CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS88	Madagascar 64%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
VO39	Silikon-Backform Herz für 8 Stück
WG07	Ausstecher Herzform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Coeur Chocolat Opus

## Petits Gâteaux

### Felchlin Promotionsmaterial



---

**WG07 Ausstecher Herzform**



---

**VO39 Silikon-Backform Herz für 8 Stück**

65 x 60 x 30 mm



---

**Quadro Rahmen**

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Coeur Chocolat Opus

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20072

**Beschreibung :** Zartes Opus-Lait-Mousse au Chocolat mit Chocolat Cremeux und saftigem Biscuit Chocolat mit Knusper Streusel

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	384
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1609
Verkaufspreis		Fette	28.47 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	15.68 g
		Kohlenhydrate	21.89 g
		davon Zucker	19.54 g
		Eiweiss	6.38 g
		Salz	0.13 g

### **Zusammensetzung :**

**Rahm, Eigelb, Zucker, Vollmilch, Cacaobutter, Eier, Cacaokerne, Weizenmehl, Invertzucker, Vollmilchpulver, Rohrrohrzucker, Butter, Glucosesirup, Wasser, Mandeln, Maismehl, Cacaopulver, Speisegelatine, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille**

Stand 11.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung