

Glacé Bombe Chocolat



REZEPTMENGE 3 Glacé-Bomben à 18 cm Ø REZEPTNUMMER TO20209

Glace, Pralinépaste 1:1

1000 g Glace, Grundmasse
30 g Dextrosepulver
110 g Milch 3,5%
220 g Praline Paste 1:1,
Pralinémasse Haselnuss

Dextrose und Milch kalt anrühren. Mit der Pralinépaste zusammen auf 40°C erhitzen. Der Glacé-Grundmasse beigeben, homogenisieren. In der Glacémaschine gefrieren.

Glace, Grundmasse

1000 g Milch 3,5%
200 g Zucker
200 g Rahm 35%
50 g Dextrosepulver
20 g Trockenglukose 38 DE
70 g Magermilchpulver
7 g Bindemittel für Glace
Piumagel Pre Gel

Pasteurisierung von Hand

Milch, Zucker, Rahm, Dextrose, Trockenglukose und Magermilchpulver zusammen aufkochen, Glacébindemittel beigeben, homogenisieren. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

Pasteurisierung im Pastomat

Trockenzutaten zusammen mischen, mit den restlichen Zutaten im Pasteurisierer auf 84°C pasteurisieren. Direkt auf 4°C abkühlen. Mindestens 12 Stunden im Intervallprogramm reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

Butterstreusel, Mandeln, Cacaopulver, Salz

155 g Butter
180 g Roh-Rohrzucker fein
135 g Weismehl Typ 550
65 g Maismehl fein ausgesiebt
30 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
80 g Mandeln weiss, gemahlen
fein ausgesiebt
1 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, backen.

Backtemperatur

145°C in Umluftofen
165°C in Etagenofen

Backzeit

15 - 20 Minuten

Glacé Bombe Chocolat

Biscuit Chocolat, Maracaibo 65%, Invertzucker

- 225 g Eier frisch
- 90 g Eigelb, frisch
- 120 g Invertzucker
- 60 g Glukosesirup 44/45
- 180 g Rahm 35%
- 180 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Weismehl Typ 400

Eier, Eigelb, Invertzucker und Glukose über dem Wasserbad auf 60°C aufschlagen, danach in der Maschine kalt schlagen. Rahm aufkochen und mit Maracaibo Clasificado 65% Couverture zu einer Ganache verarbeiten, Temperatur bei 40°C halten. Einen Drittel der Eigelb/Zuckermasse der Ganache beigegeben und glattarbeiten. Schokolade-Eimasse vorsichtig in die restliche Eimasse melieren. Am Schluss das Mehl unterheben.

Parfait, Maracaibo 65%

- 25 g Milch 3,5%
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 65 g Zucker
- 25 g Dextrosepulver
- 10 g Invertzucker
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 350 g Rahm 35% geschlagen

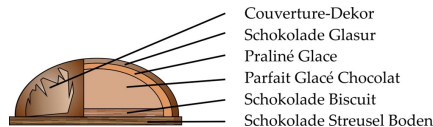
Milch, Eigelb und Zuckerarten zusammen zu einer Creme Anglaise (84°C) kochen. Über die Couverture giessen. Rahm einmelieren.

Glasur, Maracaibo 65%, Cacaopulver, Glace Entremets

- 125 g Wasser
- 175 g Zucker
- 500 g Glukosesirup 44/45
- 50 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Wasser, Zucker und Glukose aufkochen. Cacaopulver dazugeben und gut verrühren. Flüssigkeit nach und nach auf die Couverture giessen, eine Emulsion herstellen. Über Nacht kalt stellen. Danach 1 Tag bei Raumtemperatur stehen lassen, weiterverarbeiten.

Aufbau



Glacé Bombe Chocolat

- 1560 g Glace, Pralinépaste 1:1**
- 360 g Butterstreusel, Mandeln, Cacaopulver, Salz**
- 300 g Biscuit Chocolat, Maracaibo 65%, Invertzucker**
- 900 g Parfait, Maracaibo 65%**
- 300 g Glasur, Maracaibo 65%, Cacaopulver, Glace Entremets**
- 45 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**
- 15 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver**

Biscuit Chocolat

Biscuit-Masse in Flexipanmatte 60 x 40 cm aufstreichen, backen.
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: ca. 15 Minuten

Fertigstellung

Praliné-Glacé, Schokolade-Streusel, Biscuit und Parfait Glacé Chocolat in kleine Bombenform abfüllen und gefrieren. 1 lt / 16 cm Ø Silikon-Bombenform mit Praliné-Glacé chemisieren. Gefrorenen Parfait-Kern eindrücken, mit Chocolat Biscuit belegen und schockgefrieren. Bombe ausformen und mit Glaçage Chocolat überziehen. Auf gebackenen Streuselboden 18 cm Ø auflegen, dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS59	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Glacé Bombe Chocolat



Rezeptnummer : TO20209

Beschreibung : Maracaibo Praliné-Vanille-Entremets mit einem Butterstreusel - Biscuit-Boden und Couverture-Dekor

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	100 g

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	321
Kilojoule (kJ)	1345
Fette	18.76 g
davon gesätt. Fette	9.18 g
Kohlenhydrate	31.16 g
davon Zucker	27.59 g
Eiweiss	4.84 g
Salz	0.07 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Vollrahm, Zucker, Kakaokerne, Glukosesirup (Weizenglukose), Eigelb, Haselnüsse, Traubenzucker, Rohrrohrzucker, Weizenmehl, Butter, Eier, Kakaobutter, Magermilchpulver, Invertzucker, Cacaopulver, Mandeln, Wasser, Maismehl, Trockenglukose, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonate), Emulgator (Sojalecithin), Vanille

Glacé Bombe Chocolat

Stand

12.04.2021