

Schwarzer Chai-Tee mit Kalamansi Praline

Pralines & Chocolates



REZEPTMENGE	7	Duna Giessformen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10670
-------------	---	-----------------------------	--------------	---------

Kalamansigelee mit Zitronensaft

- 200 g Kalamansipüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 5 g Zitronensaft frisch
- 30 g Zucker
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

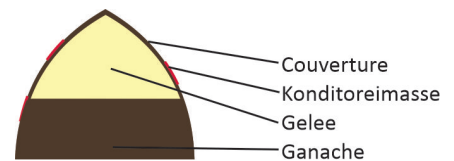
Die erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Das Püree und den Zitronensaft auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker/Pektin-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Minute lang aufkochen lassen. Die zweite Zucker- und Glukosemenge hinzufügen und auf 104°C aufkochen. In eine Schüssel giessen,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

Ganache Milch Bolivia 45% mit Chai Tee

- 150 g Milch 3.5%
- 250 g Rahm 35%
- 15 g Chai Tee
- 15 g Invertzucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Butter
- 160 g Cru Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 300 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Milch und Rahm auf 80°C erhitzen und den Black Chai Tee hinzufügen. 10 - 15 Minuten ziehen lassen, absieben und wieder auf 400 g aufwiegen. Zucker, Glukose und Butter zugeben und auf ca. 80°C erhitzen. Couverturen nach und nach dazugießen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Wenn die Ganache bei 31 - 33°C ist, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Schwarzer Chai-Tee mit Kalamansi Praline

430 g Kalamansigelee mit Zitronensaft

970 g Ganache Milch Bolivia 45% mit Chai Tee

600 g Suhum Ambanja 70% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

7 Stück Giessform Praliné Duna 10g, 21-er-Einzelform

10 g Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff

10 g Konditoreimasse Blau_indigo blue, Cacaobutter mit Farbstoff

10 g Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff

Schwarzer Chai-Tee mit Kalamansi Praline

Pralines & Chocolates

Pralinenmantel

Die Duna-Giessformen mit violetter und danach mit schwarzer Konditoreimasse aussprühen.

Bis zum Fest werden bei Raumtemperatur stehen lassen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur aushärten lassen, dann im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten kühl stellen.

Fertigstellung

2 g des Gelees in die ausgesprühten Formen füllen. Etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche bildet. 3.5 g Ganache über den Gelee dressieren und bei idealerweise 15 - 18°C mindestens 12 Stunden kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen. Für ca. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen wird. Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

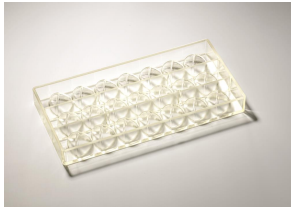
CF92	Konditoreimasse Schwarz_black onyx, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CF98	Konditoreimasse Blau_indigo blue, Cacaobutter mit Farbstoff
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CV01	Cru Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CV17	Suhum Ambanja 70% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
VO41	Giessform Praliné Duna 10g, 21-er-Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Schwarzer Chai-Tee mit Kalamansi Praline

Pralines & Chocolates

Felchlin Promotionsmaterial



VO41 Giessform Praliné Duna 10 g, 21-er Einzelform

Format 275 x 135 mm

Schwarzer Chai-Tee mit Kalamansi Praline

Pralines & Chocolates



Rezeptnummer : PR10670

Beschreibung : Aromatische Chai-Tee Ganache mit erfrischendem Kalamani Gelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	4558
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	19071
Verkaufspreis		Fette	30.31 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	18.54 g
		Kohlenhydrate	32.89 g
		davon Zucker	29.65 g
		Eiweiss	4.31 g
		Salz	0.05 g

Zusammensetzung :

Cacaokerne, Zucker, **Rahm**, Kalamansi 10%, Rohrzucker, Cacaobutter, **Vollmilch**, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Butter**, Chai Tee, Invertzucker, Zitronensaft, Geliermittel (Pektin), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoffe (Indigotin, Brilliantblau), Farbstoff (Allurarot AC), Vanille

Stand 15.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung