

# Gugelhupf Schokolade Maracaibo 65%



REZEPTMENGE 32 Stück REZEPTNUMMER GB20017

## Buttermasse mit Maracaibo 65%

- 230 g Weismehl Typ 400 oder Typ 420
- 10 g Backpulver
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 290 g Eier frisch
- 230 g Zucker
- 23 g Invertzucker hell
- 3 g Salz
- 55 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 215 g Butter
- 50 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Mehl, Backpulver und Cacaopulver 10 Sekunden in Robot Coupe mixen. Eier, Zucker, Invertzucker, Salz und Mandelbackmasse auf 35°C erwärmen. Zum Mehlgemisch geben und 10 Sekunden mixen. Butter und Couverture auf 55°C erwärmen und begeben. Nochmals 10 Sekunden mixen.

## Orangen Confit mit Gelatine

- 255 g Orangensaft frisch gepresst
- 22 g Glukosesirup DE 41-46
- 25 g Zucker
- 3 g Agar Agar Pulver
- 142 g Orangeat 6x6mm
- 7.5 g Gelatinemasse
- 5 g Pfefferminzblätter frisch

Orangensaft und Glukose auf 50°C erhitzen. Zucker mit Agar Agar mischen und kochen. Erwärmte Gelatinemasse unterheben. Orangengelee mit dem Orangeat mischen, fein geschnittene Pfefferminze unterziehen und im Thermomix oder Robot Coup kurz mixen.

## Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 600 g Wasser

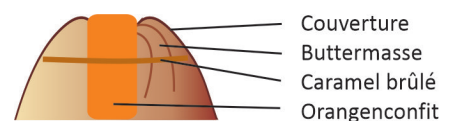
Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

## Xocolatl Maracaibo 65% als Winterzauber

- 4500 g Milch 3.5%
- 20 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 5 g Tonkabohnen
- 60 g Zimtstange Ceylon (1 Stück = 8g)
- 10 g Nelken
- 10 g Kardamomen
- 20 g Koriandersamen
- 900 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt

Milch und Gewürze zum Kochen bringen. Über Nacht, mind. aber 4 Stunden mit Folie zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, absieben. Gewürz-Milch nochmals an den Kochpunkt bringen, Couverture geraspelt darin auflösen und mit dem Handmixer ca. 30 Sekunden gut aufschäumen.

## Aufbau



# Gugelhupf Schokolade Maracaibo 65%

## Gugelhupf Schokolade Maracaibo 65%

*1131 g Buttermasse mit Maracaibo  
65%*

*460 g Orangen Confit mit Gelatine*

*5525 g Xocolatl Maracaibo 65% als  
Winterzauber*

*320 g Caramel brûlé fleur de sel*

*260 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo*

## Felchlin Promotionsmaterial

*6 Stück Silikon-Backform  
Gugelhöpfli*

## Buttermasse

35 g pro Gugelhupf abfüllen und backen.  
Backtemperatur: 155°C im Umluftofen  
Backzeit: ca. 15 Minuten

## Fertigstellung

Nach dem Backen 10 g Caramel brûlé in die Masse eindressieren, auskühlen lassen und ausformen. 8 g temperierte Couverture pro Stück in die Gugelhupfform dressieren und den Gugelhupf hinein drücken. Couverture kristallisieren lassen und ausformen. 15 g Orangen Confit in die Mitte einfüllen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO05	Silikon-Backform Gugelhöpfli

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Gugelhupf Schokolade Maracaibo 65%

## Felchlin Promotionsmaterial



---

### VO05 Silikon-Backform Gugelhöpfl

für 6 Stück  
Format 65 x 65 x 32 mm

# Gugelhupf Schokolade Maracaibo 65%



**Rezeptnummer :** GB20017

**Beschreibung :** Saftiger Schokoladenkuchen mit Caramelgeschmack und einem Kern von Orangenconfit

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	213
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	892
Verkaufspreis		Fette	12.54 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	7.3 g
		Kohlenhydrate	20.14 g
		davon Zucker	16.43 g
		Eiweiss	3.87 g
		Salz	0.18 g

## **Zusammensetzung :**

**Vollmilch**, Zucker, Cacaokerne, Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 4% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Vanille), **Eier**, Orangensaft, **Butter**, **Weizenmehl**, Cacaobutter, **Vollrahm**, Zimt, Weizenglucosesirup, Orangenschalen, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Mandeln**, Cacaopulver, Invertzucker, Glucosesirup, Vanille, Koriander, Wasser, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Gewürznelke, Kardamom, Tonkabohnen, Pfefferminzblätter, Speisesalz, Meeralgen, Speisegelatine, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand 18.02.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung