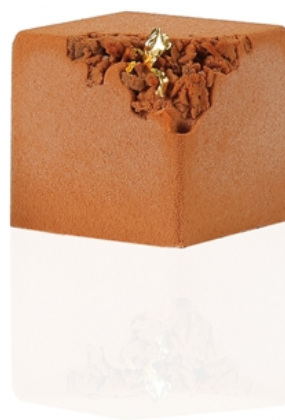
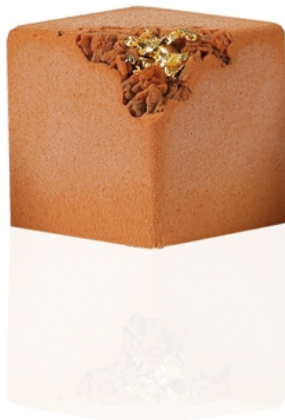


Chocolate Forever and ever

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 30 Stück à 5 x 5 cm

REZEPTNUMMER PG20408

Croquantine crunch Milch mit Maracaibo Criolait 38%

- 100 g Suhum Nibs 3-4mm
Bio/Organic, Cacaonibs
geröstet
- 100 g Croquantine,
Dauerbackware,
Waffelflocken
- 20 g Sonnenblumenöl
- 100 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
temperiert

Alle Zutaten mischen.

Biscuit Chocolat

- 200 g Eier frisch
- 80 g Eigelb frisch
- 160 g Zucker
- 120 g Eiweiss frisch
- 40 g Zucker
- 40 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
- 80 g Weissmehl Typ 400

Eier, Eigelb und die erste Menge Zucker verquirlen. Eiweiss und die zweite Menge Zucker zu Eischnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Zum Schluss das gesiebte Cacaopulver und das Mehl unterheben.

Crème Criolait 38% mit Crème Anglaise

- 150 g Rahm 35% flüssig
- 170 g Milch 3.5%
- 90 g Eigelb frisch
- 60 g Zucker
- 12 g Gelatinemasse
- 230 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Aus Rahm, Milch, Eigelb und Zucker eine Crème Anglaise herstellen (82°C), Gelatinemasse dazugeben, die Couverture hinzufügen und gut vermischen.

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.

Mousse Chocolat Maracaibo 38%, 88%, Wasser

- 200 g Wasser
- 200 g Maracaibo 88%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 150 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
- 88 g Gelatinemasse
- 1000 g Rahm 35% leicht geschlagen

Wasser aufkochen, Couverture begeben, Gelatinemasse einrühren. Zum Schluss den leicht geschlagenen Rahm unterheben.

Sprühcouverture mit Maracaibo 65% 1:1

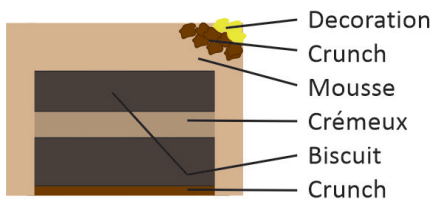
- 250 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
- 250 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34°C aufsprühen.

Chocolate Forever and ever

Petits Gâteaux

Aufbau



Chocolate Forever and ever

**270 g Croquantine crunch Milch
mit Maracaibo Criolait 38%**

720 g Biscuit Chocolat

**700 g Creme Criolait 38% mit
Creme Anglaise**

**1637.5 g Mousse Chocolat Maracaibo
38%, 88%, Wasser**

**300 g Sprühcouverture mit
Maracaibo 65% 1:1**

Biscuit

In Silikonrahmen von 560 x 360 mm
streichen, backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Abkühlen lassen. In zwei Stücke schneiden
280 x 360 mm.

Fertigstellung

Einen Teil Biscuit in einen Rahmen 360 x
280 x 40 mm legen. Creme auf Biscuit
giessen, glattstreichen und 2 Stunden im
Kühlschrank anziehen lassen. Zweites
Biscuit auflegen und mit 200 g
Croquantine Crunch bestreichen,
tiefkühlen. Stücke von 40 x 40 mm
schneiden. Silikonforme 50 x 50 mm
bereitstellen. Eine Ecke mit Croquantine
Crunch aufhäufen. 50 g Mousse
eindrücken und den Biscuitwürfel leicht
eindrücken. Tiefkühlen, gefroren
ausformen und sofort mit
Sprühcouverture absprühen.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CO88	Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Chocolate Forever and ever

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20408

Beschreibung : Petit Gâteaux mit Milchchocolate-Cremeux zwischen Chocolatbiscuit auf Crunch umhüllt mit zartem Mousse

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	373
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1563
Verkaufspreis		Fette	29.25 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.92 g
		Kohlenhydrate	20.74 g
		davon Zucker	17.15 g
		Eiweiss	5.62 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Wasser, **Eier**, **Eigelb**, **Vollmilch**, **Weizenmehl**, **Eiweiss**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Cacaopulver, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Speisegelatine, Kokosöl, Rapsöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 11.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung