

# Nuttycup

## Haselnuss Cupcake mit Choc-Pain-Praliné und Mascarponecreme



|             |    |       |              |         |
|-------------|----|-------|--------------|---------|
| REZEPTMENGE | 30 | Stück | REZEPTNUMMER | GB60037 |
|-------------|----|-------|--------------|---------|

### Buttermasse mit Haselnuss Backmasse

- 750 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
- 300 g Butter weich
- 2.5 g Salz
- 350 g Eier frisch
- 300 g Weissmehl Typ 400
- 12.5 g Backpulver

Haselnussbackmasse mit Butter und Salz zusammen schaumig schlagen. Die Eier nach und nach begeben und zusammen cremig aufschlagen. Abgeseiebtes Mehl mit Backpulver unterheben und ca. 1 Min. in der Maschine laufen lassen.

### Buttercreme Mascarpone

- 500 g Buttercreme mit Glukosesirup
- 250 g Mascarpone
- 180 g Doppelrahm 45%
- 50 g Staubzucker

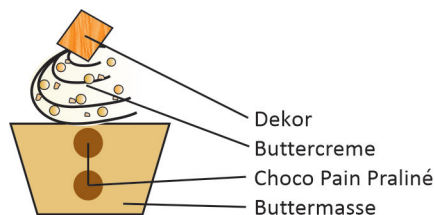
Alle Zutaten zusammen schaumig rühren.

### Buttercreme mit Glukosesirup

- 175 g Zucker
- 75 g Wasser
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Zucker
- 50 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 40 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 500 g Butter

Erste Zuckermenge, Wasser und Glukosesirup auf 114°C kochen. Zweite Zuckermenge mit Eiweiss und Eigelb aufschlagen. Den gekochten Zucker auf einmal dazugießen. Danach kalt schlagen. Die Butter luftig schaumig schlagen und mit der Pâte à Bombe luftig mischen.

### Aufbau



### Nuttycup

**220 g Choco Pain Praliné, Füllung Haselnuss**

**1935 g Buttermasse mit Haselnuss Backmasse**

**980 g Buttercreme Mascarpone**

### Choco-Pain Praliné

Mit 12er-Tülle Stangen aufdressieren und tiefkühlen, ca. 3 cm lange Stäbchen schneiden.

### Buttermasse

Cupcakes mit Backkapseln auslegen, 55 g Buttermasse pro Stück einfüllen, 2 Stück gefrorene Choc-Pain-Praline-Stäbchen einstecken, backen.

Backtemperatur: 180°C, Umluftofen 160°C  
Backzeit: ca. 25 Minuten

### Fertigstellung

Gebackene Cupcakes auf Gitter auskühlen lassen, nach Bedarf tiefkühlen oder weiterverarbeiten. Mit Hilfe eines Einwegdressierbeutels und einer 15er Sterntülle Rosetten von Creme auf die Cupcakes dressieren.

### Dekorationsvorschlag

Mit Nougat Montelimar-Stückchen, goldenem Haselnusskrokant, Knusper-Bronzeperlen und marmoriertem Schokoladeplättchen dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

- |      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| DC64 | Choco Pain Praliné, Füllung Haselnuss |
| KC53 | Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss    |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Nuttycup

## Haselnuss Cupcake mit Choc-Pain-Praliné und Mascarponecreme



**Rezeptnummer :** GB60037

**Beschreibung :** Haselnuss Cupcake mit Choc-Pain-Praliné und Mascarponecreme

| Verkaufsdaten : |         | Nährwertangaben pro 100 g : |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit     | 2 Tage  | Kilokalorien (kcal)         | 419     |
| Verkaufstage    | 1 Tag   | Kilojoule (kJ)              | 1754    |
| Verkaufspreis   |         | Fette                       | 29.73 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette         | 14.42 g |
|                 |         | Kohlenhydrate               | 32.21 g |
|                 |         | davon Zucker                | 19.51 g |
|                 |         | Eiweiss                     | 5.05 g  |
|                 |         | Salz                        | 0.37 g  |

### Zusammensetzung :

**Butter**, Zucker, **Eier**, **Weizenmehl**, **Haselnüsse 9%**, Mascarpone (**Rahm**, **Milch**, Säuerungsmittel (Citronensäure)), Wasser, **Doppelrahm**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Hartweizendunst**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Glukosesirup, **Eiweiss**, **Eigelb**, **Weizenstärke**, Reismehl, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), **Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, Cacaokerne, Kokosöl, **Magermilchpulver**, Caramel, Speisesalz, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Sheabutter, Illipebutter, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vanilleextrakt

Stand 03.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung