

# Black Forest Tarte

## Petits Gâteaux



|             |    |       |              |         |
|-------------|----|-------|--------------|---------|
| REZEPTMENGE | 24 | Stück | REZEPTNUMMER | GB70086 |
|-------------|----|-------|--------------|---------|

### Mürbteig Schokolade

- 260 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 1.5 g Meersalz
- 135 g Eier frisch
- 440 g Weissmehl Typ 400
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 30 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter und Staubzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Salz im Ei auflösen und nach und nach der Buttermasse dazugeben. Weiter zu einer luftigen cremigen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen absieben und die fein gemahlenen Mandeln dazugeben. Der Buttermasse dazugeben und alles zusammen verrühren. In Plastikfolie für mindestens 2 Stunden in Kühlschrank stellen.

### Cranberry Sauerkirschen Gelee mit Zitronensaft

- 340 g Cranberry-Sauerkirschenmark, 17% Invertzucker, Boiron
- 160 g Zucker
- 6 g Pektin Gelbband
- 12 g Zitronensaft frisch

Sauerkirschenpüree, Zucker und Pektin mischen. Zum Kochen bringen. Zitronensaft dazugeben und kühl stellen. Vor dem Gebrauch mixen.

### Chantilly Maracaibo 65% 7:3

- 420 g Rahm 35%
- 180 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm erhitzen und über die Couverture giessen. Mit einem Stabmixer verrühren. Vor der Verwendung über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Creme Diplomat mit Vanillecremepulver

- 20 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm
- 60 g Milch 3.5%
- 140 g Milch 3.5%
- 40 g Zucker
- 250 g Rahm 35%

Cremepulver mit der ersten Menge Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Cremepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort abkühlen. Die Vanillecreme über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren und mit dem geschlagenen Rahm zu einer Diplomatcreme vermengen.

### Sprühcouverture mit Maracaibo 65% 1:1

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

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

### Aufbau



### Black Forest Tarte

- 1000 g Mürbteig Schokolade
- 500 g Cranberry Sauerkirschen Gelee mit Zitronensaft
- 600 g Chantilly Maracaibo 65% 7:3
- 600 g Creme Diplomat mit Vanillecremepulver
- 200 g Sprühcouverture mit Maracaibo 65% 1:1
- 100 g Kaltgelee

### Mürbteig

Teig für Boden und Ränder auf 2 mm ausrollen. Blind backen.

### Backtemperatur

170°C

### Backzeit

ca. 18 Minuten

Sofort 20 g des Sauerkirschegelee noch

# Black Forest Tarte

## Petits Gâteaux

heiss in die Formen geben. Abkühlen lassen.

### **Maracaibo Clasificado 65% Chantilly**

Aufschlagen, bis die Masse spritzfähig ist. Mit einer Lochtülle 5 Tropfen von 6 cm Ø dressieren. Platte auflegen und die Oberseite abflachen, einfrieren. Nach dem Gefrieren mit Sprühcouverture besprühen.

### **Fertigstellung**

Diploamatcreme auf Sauerkirschengelee abfüllen, glattstreichen und einfrieren. Gefrorenes Tart mit Kaltgelee glasieren. Gefrorene Chantillyspitzen aufsetzen und dekorieren.

#### **FELCHLIN PRODUKTE**

|      |                                                                |
|------|----------------------------------------------------------------|
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt                                     |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| HA01 | Cacao powder 20-22%, Cacaopulver                               |
| UE03 | Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm                 |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Black Forest Tarte

Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** GB70086

**Beschreibung :** Tarte inspiriert vom klassischen Schwarzwälder

| Verkaufsdaten : |         | Nährwertangaben pro 100 g : |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit     | 2 Tage  | Kilokalorien (kcal)         | 364     |
| Verkaufstage    | 1 Tag   | Kilojoule (kJ)              | 1523    |
| Verkaufspreis   |         | Fette                       | 24.15 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette         | 14.17 g |
|                 |         | Kohlenhydrate               | 31.69 g |
|                 |         | davon Zucker                | 17.7 g  |
|                 |         | Eiweiss                     | 4.05 g  |
|                 |         | Salz                        | 0.1 g   |

## Zusammensetzung :

**Rahm 24%, Weizenmehl, Zucker, Butter, Vollmilch, Cacaokerne, Cranberries, Cacaobutter, Sauerkirschen 4%, Eier, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Invertzucker, Cacaopulver, Mandeln, Maisstärke, Zitronensaft, Geliermittel (Pektin), Meersalz, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar**

Stand 01.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung