

# Weisses Mousse mit Arabischem Kaffee

## Petits Gâteaux



<b>REZEPTMENGE</b>	30	Petits Gâteaux	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20254
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

### Dattelmasse

- 210 g Datteln Majdoul
- 4 g Instant Kaffee
- 8.5 g Natriumbicarbonat Natron
- 180 g Wasser
- 200 g Roh-Rohrzucker fein
- 200 g Butter
- 100 g Eier frisch
- 225 g Weissmehl Typ 400
- 10 g Backpulver

Wasser und Instantkaffee aufkochen, Natron und Datteln hinzufügen, 1 Stunde lang ruhen lassen. Butter mit dem Zucker aufschlagen, die Eier langsam dazugeben und die Dattelmischung unterheben. Mehl und Backpulver sieben und unter die Butter-Dattel-Mischung heben.

### Croquantine crunch

- 300 g Sao Palme 43%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo
- 150 g Croquantine,  
Dauerbackware,  
Waffelflocken

Croquantine mit der temperierten Couverture mischen.

### Cremeux Chocolat Milch

- 110 g Sao Palme 43%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo
- 4 g Gelatinemasse
- 200 g Creme Anglaise für Cremeux

Die Couverture schmelzen, danach fügen Sie die warme Creme Anglaise und die Gelatinemasse dazu, gut mischen, bis alles aufgelöst ist. Im Kühlschrank lagern oder direkt verarbeiten.

### Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

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

### Creme Anglaise für Cremeux

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 25 g Zucker
- 50 g Glukosesirup 44/45

Milch, Rahm und Glukose zum Kochen bringen und langsam auf die Ei- / Zucker-Mixtur giessen. Kontinuierlich rühren und vorsichtig auf 82 - 84°C kochen. Durch ein Sieb abseihen. Abkühlen und zwischen 20 - 25°C verwenden.

### Mousse Chocolat weiss mit Kaffee

- 360 g Kaffee Creme Anglaise,  
weniger süss
- 500 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo
- 450 g Rahm 35%
- 60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 28 g Gelatinemasse

Couverture und Cacaobutter auf 40 - 45°C schmelzen, Rahm steif schlagen und im Kühlschrank beiseite stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Crème Anglaise/Couverture-Mischung auf 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Rahms hinzufügen und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

### Kaffee Creme Anglaise, weniger süss

- 150 g Milch 3.5%
- 150 g Rahm 35%
- 18 g Kaffeebohnen geröstet  
Arabischer Kaffee
- 60 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 15 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen, Kaffee dazugeben und 2 Stunden stehen lassen, abseihen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

# Weisses Mousse mit Arabischem Kaffee

## Petits Gâteaux

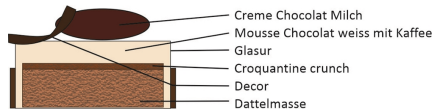
### Glasur, Sao Palme 43%

350 g Sao Palme 43%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo

150 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture mit Cacaobutter auf 50°C  
schmelzen. Temperieren und bei 32 - 34°C  
verarbeiten.

### Aufbau



### FELCHLIN PRODUKTE

CR19	Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
PS60	Sao Palme 43%, Milchschokolade- Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

### Weisses Mousse mit Arabischem Kaffee

**1000 g Dattelmasse**

**600 g Croquantine crunch**

**300 g Cremeux Chocolat Milch**

**1500 g Mousse Chocolat weiss mit  
Kaffee**

**450 g Glasur, Sao Palme 43%**

**300 g Sao Palme 60%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo**

### Dattelmasse

Alles in eine 600 x 400 mm grosse  
Silikonbackform streichen.

Backtemperatur:

140°C, 5 Sekunden mit Dampf, danach  
ohne

Backzeit: ca. 20 Minuten

Croquantine crunch gleichmässig auf dem  
Dattelboden aufstreichen. Kreise von 7  
cm Ø ausstechen.

### Creme Chocolat Milch

10 g in eine kleine Canelle-Form  
dressieren, einfrieren und ausformen.

### Fertigstellung

50 g Mousse in eine Silikon-Form von 8  
cm Ø und 2.5 cm Höhe einfüllen.

Dattel/Croquantine Boden einlegen.

Mehrere Stunden in den Kühlschrank  
stellen, bis die Mousse fest geworden ist,  
gefrieren und entformen. Mit der Glasur  
besprühen und Canelle auflegen. Nach  
Belieben mit Couverture dekorieren.

# Weisses Mousse mit Arabischem Kaffee

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20254

**Beschreibung :** Weisses Mousse mit dem Geschmack von arabischem Kaffee und einem knusprigen Boden

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	451
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1889
Verkaufspreis		Fette	32.35 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	19.35 g
		Kohlenhydrate	34.41 g
		davon Zucker	27.78 g
		Eiweiss	5.15 g
		Salz	0.22 g

### Zusammensetzung :

**Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Weizenmehl**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, **Vollmilch**, Wasser, Datteln 4%, Rohrrohrzucker, **Butter**, **Eigelb**, **Eier**, **Magermilchpulver**, Kaffee 0.5%, Kokosöl, Triebmittel (Backpulver), **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Rapsöl, Speisegelatine, **Emulgator (Sojalecithin)**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Vanilleextrakt, Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanille

Stand 03.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung