

Chocoras

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20216
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

Schneemassee, Dacquoise, Mandeln geröstet, gehackt

- 375 g Eiweiss, frisch
- 3 g Weinsteincreme
- 90 g Zucker
- 300 g Mandeln weiss, gemahlen
- 300 g Staubzucker
- 150 g Mandeln geröstet, grob gehackt

Eiweiss, Weinsteincreme und Zucker zu festem Schnee schlagen. Mandelmehl, Staubzucker und gehackte Mandeln unterheben.

Crème Frucht, Himbeer

- 100 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 50 g Rahm 35%
- 50 g Milch 3.5%
- 55 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 18 g Gelatinemassee

Mit Himbeerpüree, Rahm und Eigelb eine Crème Anglaise zubereiten. Eingeweichte Gelatine einrühren.

Gelatinemassee

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

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

Mousse Chocolat, Costa Rica 70%

- 70 g Milch 3.5%
- 45 g Rahm 35% flüssig
- 90 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 75 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 50 g Zucker
- 21 g Gelatinemassee
- 160 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 290 g Rahm 35% leicht geschlagen

Aus Milch, Rahm und Eigelb eine Crème Anglaise herstellen. Die Gelatine-Mischung hinzufügen und über die geschmolzene Schokolade giessen. Eine Baisermasse herstellen. Die Baisermasse und den leicht geschlagenen Rahm unterheben.

Glasur, Edelweiss 36%, Kondensmilch

- 150 g Wasser
- 300 g Zucker
- 300 g Glukosesirup 44/45
- 200 g Kondensmilch gezuckert
- 140 g Gelatinemassee silber Grundrezeptur
- 300 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Wasser, Zucker, Glukose auf 103°C einkochen lassen. Gezuckerte Kondensmilch und Gelatinemassee hinzufügen. Das Ganze auf die Edelweiss 36% Couverture giessen. Alles vermischen bzw. emulgieren und auf 32°C abkühlen lassen.

Tipp

Sollte 24 Stunden vor Gebrauch hergestellt werden, Kristallisation der Couverture!

Gelatinemassee silber Grundrezeptur

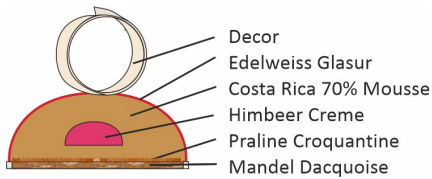
- 23 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)
- 117 g Wasser

Die Gelatine in Wasser quellen lassen, auf 80°C erhitzen, sofort verwenden oder im Kühlschrank max. 1 Woche aufbewahren.

Chocoras

Petits Gâteaux

Aufbau



Chocoras

**1200 g Schneemasse, Dacquoise,
Mandeln geröstet, gehackt**

270 g Creme Frucht, Himbeer

**800 g Mousse Chocolat, Costa Rica
70%**

**1400 g Glasur, Edelweiss 36%,
Kondensmilch**

**150 g Praline Croquantine, Füllung
Mandel mit Hüppensplitter**

Mandel-Dacquoise

Masse auf eine Silpatmatte aufstreichen
und backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 15 - 20 Minuten

Fertigstellung

Himbeer-Creme in Flexipan-Halbkugeln à
40 mm Ø einfüllen und gefrieren.

Praline Croquantine auflösen und eine
dünne Schicht auf die Mandel Dacquoise
aufstreichen. Die dunkle Schokolade
Mousse in Halbkugel von 80 mm Ø
eindressieren. Gefrorene Himbeer Creme
einlegen und mit der Dacquoise belegen.
Gefrieren. Ausformen, glasieren und
dekoriieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO27	Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter