

# Opera Himbeer

## Petits Gâteaux



<b>REZEPTMENGE</b>	1	Quadro Rahmen à 30 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20152
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

### Biscuit hell mit Mandeln

- 810 g Staubzucker
- 810 g Mandeln weiss, gemahlen  
ungeschälte Mandeln
- 215 g Weismehl Typ 400
- 10 g Salz
- 1080 g Eier frisch
- 720 g Eiweiss frisch
- 110 g Zucker
- 160 g Butter geschmolzen

Staubzucker, gemahlene Mandeln, Mehl, Salz und Eier aufschlagen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen, der ersten Masse beigegeben. Am Schluss die warme Butter dazugeben

### Ganache dunkel Suhum 60% mit Frambonosa

- 470 g Rahm 35%
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 60 g Zucker
- 160 g Suhum 60% Bio, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo
- 300 g Frambonosa, Füllung  
Himbeer

Rahm erwärmen. Eigelb und Zucker verrühren, mit den Zutaten einen Creme Anglaise bei 82°C herstellen. Über die Couverture und Frambonosa giessen. Mit einem Spachtel vorsichtig mischen und mit einem Stabmixer homogenisieren.

### Buttercreme Frambonosa 8:3

- 150 g Frambonosa, Füllung  
Himbeer
- 400 g Buttercreme mit  
Glukosesirup

Frambonosa bei 35 - 40°C auflösen und der aufgeschlagenen Butter Creme hinzugeben.

### 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.

### Glasur mit Frambonosa

- 150 g Frambonosa, Füllung  
Himbeer
- 300 g Gelee neutral

Frambonosa bei 32°C auflösen und mit dem kalten Neutralgelée mischen. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

### Läuterzucker 30°Bé mit Himbeerpüree

- 300 g Läuterzucker 30°Bé
- 100 g Himbeerpüree ohne  
Zuckerzusatz, Boiron

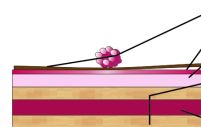
Zuckersirup und Himbeerpüree zusammen aufkochen.

### Läuterzucker 30°Bé

- 1000 g Wasser
- 1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

### Aufbau



- Dekor
- Himbeer-Glasur
- Buttercreme & Himbeeren
- Joconde-Biscuit in  
Himbeersirup getränkt
- Weiche Himbeer-Ganache

### Opera Himbeer

- 755 g Biscuit hell mit Mandeln
- 1110 g Ganache dunkel Suhum 60%  
mit Frambonosa
- 550 g Buttercreme Frambonosa  
8:3
- 450 g Glasur mit Frambonosa
- 400 g Läuterzucker 30°Bé mit  
Himbeerpüree

### Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Bodenplatte Quadro,  
305 x 305 mm
- 3 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

# Opera Himbeer

## Petits Gâteaux

**1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm**

**2 Stück Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm**

**2 Stück Backflon-Folie, 365 x 365 mm**

### **Biscuit**

Masse in 2 Quadro Silikonrahmen à 5 mm Höhe auf Backflon-Folie einfüllen, backen.  
Backtemperatur: 260°C, Zug geschlossen  
Backzeit: 5 Minuten

Nach dem Backen sofort auf ein kaltes Blech legen. Im Kühlschrank aufbewahren.

### **Fertigstellung**

Biscuit in einen Quadrorahmen von 15 mm Höhe einlegen und mit Himbeersirup tränken. Ganache eindressieren, zweites Biscuit auflegen, tränken und in den Kühlschrank stellen. Quadrorahmen von 7.5 mm Höhe auflegen und die Buttercreme einfüllen. Kühl stellen und mit Glasur glasieren. In Stücke à 3 x 10 cm schneiden, dekorieren.

#### **FELCHLIN PRODUKTE**

CO03	Suhum 60% Bio, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC76	Frambonosa, Füllung Himbeer
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Opera Himbeer

## Petits Gâteaux

### Felchlin Promotionsmaterial



---

#### Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

# Opera Himbeer

Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20152

**Beschreibung :** Petit Gâteau mit Schokolade und Himbeer

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	4 Tage	Kilokalorien (kcal)	388
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1622
Verkaufspreis		Fette	25.28 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.26 g
		Kohlenhydrate	35.51 g
		davon Zucker	30.9 g
		Eiweiss	4.14 g
		Salz	0.16 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, **Rahm**, Gelée (Zucker, Wasser, **Glukosesirup Weizen**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumcitrat, Kaliumsorbat), Aroma), **Butter**, **Eier**, **Eiweiss**, Wasser, **Mandeln**, **Eigelb**, Kokosöl, Himbeeren 3%, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Cacaokerne, Rohrohrzucker, **Milchzucker**, **Weizenmehl**, Himbeerfruchtpulver 1%, **Vollmilchpulver**, Cacaobutter, Glucosesirup, Sheabutter, Illipebutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Rote Beete Konzentrat, Speisesalz, Aroma, Vanille

Stand 18.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung