

Dattel Kardamom Milkschokoladen Torte

Entremets



REZEPTMENGE 4 Stück à 18 cm Ø

REZEPTNUMMER TO30005

Biscuit hell, Dattel

300 g Butter
300 g Milch 3.5%
225 g Roh-Rohrzucker fein
225 g Datteln
9 g Natriumbicarbonat Natron
525 g Weissmehl Typ 400
22 g Backpulver
150 g Eier frisch

Milch, Butter, Roh-Rohrzucker und gehackte Datteln erwärmen bis die Butter schmilzt, vom Herd nehmen. Natron begeben und gut unterrühren, etwas abkühlen lassen. Eier hinzufügen, Mehl und Backpulver absieben und unterheben.

Kardamom Crunch

100 g Cardamomosa F, Füllung Kardamom
100 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
200 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

OSA und Couverture temperieren, Croquantine vorsichtig unterheben.

Mousse Chocolat Milch Sao Palme 43%

360 g Creme Anglaise weniger süß
480 g Sao Palme 43%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
450 g Rahm 35%
20 g Gelatinemasse

Die Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Rahm bis zu einer weichen Konsistenz aufschlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft daruntermischen.

Crème Anglaise weniger süß

160 g Milch 3.5%
160 g Rahm 35%
64 g Eigelb flüssig pasteurisiert
16 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver
600 g Wasser

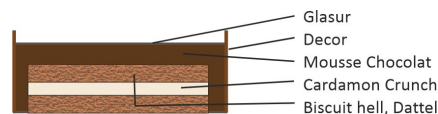
Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Zuckersirup 30°B

40 g Wasser
54 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Aufbau



Dattel Kardamom Milkschokoladen Torte

1600 g Biscuit hell, Dattel
400 g Kardamom Crunch
1200 g Mousse Chocolat Milch Sao Palme 43%
200 g Choco Brillant Dark Glaze
80 g Zuckersirup 30°B

Dattel Kardamom Milchsokoladen Torte

Entremets

Dattelbiscuit

Auf ein Backblech in Tortenringe mit 16 cm Ø einfüllen, backen.

Backtemperatur

170°C in vorgeheizten Ofen

Backzeit

ca. 25 - 30 Minuten

Das gebackene Biscuit halbieren und mit Zuckersirup tränken.

Cardamom Crunch

In Tortenringe mit 16 cm Ø einfüllen, einfrieren.

Fertigstellung

Tortenring von 18 cm Ø auf ein Blech auslegen und mit Folie bedecken. Mousse in die Hälfte des Rings giessen. Ein halbes, getränktes Biscuit in die Mitte der Mousse legen und etwas eindrücken, Mousse darüber giessen und Kardamom Crunch auflegen. Zweite Biskuitschicht einlegen, einfrieren. Gefrorene Torte mit Choco Brillant glasieren und nach Belieben garnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DK12	Cardamomosa F, Füllung Kardamom
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
PS60	Sao Palme 43%, Milchsokolade-Couverture, Rondo
TM99	Choco Brillant Dark Glaze

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Dattel Kardamom Milkschokoladen Torte

Entremets



Rezeptnummer : TO30005

Beschreibung : Kardamom knusprigen Boden umhüllt von feinstem Milchmousse auf einem Dattelbiscuit

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	385
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1610
Verkaufspreis		Fette	23.65 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	14 g
		Kohlenhydrate	37.51 g
		davon Zucker	24.97 g
		Eiweiss	5.14 g
		Salz	0.37 g

Zusammensetzung :

Rahm, Weizenmehl, Vollmilch, Zucker, Butter, Rohrohrzucker, Datteln 6%, Cacaobutter, Vollmilchpulver, Eier, Wasser, Cacaokerne, Glukosesirup (Weizen), Eigelb, Palmkernöl, Magermilchpulver, Triebmittel (Backpulver), Palmöl, Cacaopulver fettarm, Sonnenblumenöl, Kokosöl, Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Speisegelatine, Rapsöl, Glukosesirup (Mais), Butterfett, Speisesalz, Kardamom, Brennessel-Extrakt, Aroma, Emulgator (Sojalecithin), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbit), Kardamomöl, Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend, Farbstoff (Paprikaextrakt), Vanilleextrakt, Vanille

Stand 09.02.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND