

# Flair von Chocolate und Zitrone

## Tellerdessert



REZEPTMENGE 20 Tellerdesserts

REZEPTNUMMER DE30024

### Biscuit Chocolat mit Maracaibo Chocolini 66% und Mandelbackmasse

- 300 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 125 g Eier frisch
- 75 g Eigelb frisch
- 275 g Eiweiss frisch
- 100 g Zucker
- 80 g Weismehl Typ 400
- 150 g Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g

Mandelbackmasse, Eier und Eigelb aufschlagen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Zum Schluss das gesiebte Mehl unterheben. Vorsichtig die Couverture einmellieren.

### Crème Zitrone mit Gelatine

- 180 g Eier flüssig pasteurisiert
- 200 g Zucker
- 145 g Zitronensaft frisch
- 15 g Zitronenrapée (1 Zitrone = 5g)
- 4 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g) (200 Bloom)
- 270 g Butter

Eier, Zucker, Zitronensaft und Zitronenrapée auf dem Wasserbad auf 84°C kochen. Gelatine beigegeben, kalt rühren bis ca. 45°C, Butter dazugeben.

### Mousse Chocolat dunkel Maracaibo Chocolini 66%, mit Crème Anglaise

- 290 g Crème Anglaise Basisrezept für dunkles Mousse
- 230 g Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
- 330 g Rahm 35% geschlagen

Heisse Crème Anglaise über die Couverture giessen und verrühren, bis sie sich gut aufgelöst hat. Auf 35°C abkühlen lassen und Schlagrahm vorsichtig unterheben.

### Crème Anglaise Basisrezept für dunkles Mousse

- 100 g Milch 3.5%
- 100 g Rahm 35%
- 40 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 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.

### Butterstreusel mit Mandelstäbli

- 450 g Butter
- 500 g Zucker
- 100 g Mandelstäbli gehackt
- 500 g Weismehl Typ 400

Zutaten mischen, ganz kurz zu Streusel kneten. Auf einem Tablett verteilen und in den Kühlschrank stellen. Nach 20 Minuten erneut mit der Hand zerbröseln.

### Touilles mit Mandeln

- 60 g Milch 3.5%
- 130 g Butter
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 160 g Zucker
- 15 g Pektin Gelbband
- 60 g Mandeln weiss, gemahlen

Milch, Butter und Glukose aufkochen. Zucker und Pektin mischen und unterheben. Rühren, bis es sich gut aufgelöst hat, und auf 108°C erhitzen. Mandeln dazugeben und gut verrühren.

### Glace mit Ricotta als Cream Cheese

- 600 g Milch 3.5%
- 400 g Ricotta
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 200 g Zucker
- 5 g Bindemittel für Glace

Alle Zutaten auf 82°C aufkochen. Abseihen und im Kühlschrank reifen lassen. In einer Eismaschine einfrieren.

# Flair von Chocolate und Zitrone

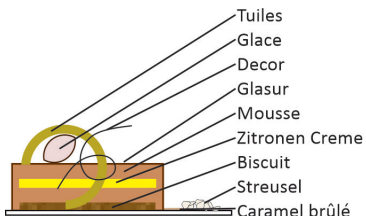
## Tellerdessert

### Glasur Chocolat Criolait 38% mit Cacaobutter

170 g Maracaibo Criolait 38%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo  
30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Temperierte Couverture und temperierte Cacaobutter gut mischen.

### Aufbau



### Flair von Chocolate und Zitrone

**1105 g Biscuit Chocolat mit Maracaibo Chocolini 66% und Mandelbackmasse**

**810 g Creme Zitrone mit Gelatine**

**850 g Mousse Chocolat dunkel Maracaibo Chocolini 66%, mit Creme Anglaise**

**1550 g Butterstreusel mit Mandelstäbli**

**475 g Tuiles mit Mandeln**

**1405 g Glace mit Ricotta als Cream Cheese**

**200 g Glasur Chocolat Criolait 38% mit Cacaobutter Caramel brûlé fleur de sel**

### Biscuit

Masse in vorgeheiztem Ofen backen.  
Backtemperatur: 200°C  
Backzeit: ca. 10 Minuten  
Ausreichend für ein Backblech von 400 x 600 mm.

### Zitronencreme

In kleine Flexipan-Formen füllen und einfrieren.

### Butterstreusel

Backen, bis sie goldbraun sind.  
Backtemperatur: 180°C  
Backzeit: ca. 10 Minuten

### Tuile

Auf eine Silpat-Matte streichen und im vorgeheizten Backofen backen.  
Backtemperatur: 150°C  
Backzeit: ca. 10 Minuten

In den gewünschten Streifen schneiden und um einen runden Kreis wickeln, bis er fest ist.

### Fertigstellung

Ein Drittel der Mousse in die Flexipan-Formen füllen. Die gefrorene Zitronencreme aus der Form nehmen und in das Mousse geben. Eine zweite Schicht Mousse auftragen und ein Biscuit darauf legen. Gefrieren lassen. Aus der Form nehmen. Mit einer Schokoladenspritzpistole mit Glasur besprühen. Mit einem Pinsel etwas Caramel Brûlé auf einen Teller streichen, das gefrorene Dessert auf die Caramel Brûlé legen. Vorsichtig den Tuile darauf geben und mit einer Schokoladendekoration garnieren. Mit Streuseln bestreuen und mit einem Nocken Glace drauf fertig anrichten.

### FELCHLIN PRODUKTE

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Flair von Chocolate und Zitrone

## Tellerdessert



**Rezeptnummer :** DE30024

**Beschreibung :** Dunkles intensives Schokoladenmousse und Zitronencreme auf Schokoladenbiscuit, Mandelstreusel und Glace

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	367
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1535
Verkaufspreis		Fette	22.95 g
Verkaufseinheit	1 Tellerdessert	davon gesätt. Fette	11.85 g
		Kohlenhydrate	33.69 g
		davon Zucker	26.59 g
		Eiweiss	5.76 g
		Salz	0.09 g

### Zusammensetzung :

Zucker, **Butter**, **Vollmilch**, **Weizenmehl**, **Rahm**, **Ricotta (Frischkäse)**, **Eigelb**, **Eier**, **Mandeln**, **Eiweiss**, Cacaokerne, Zitronensaft 2%, Cacaobutter, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Geliermittel (Pektin), Zitronenschale 0.2%, Wasser, **Rahmpulver**, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), Speisegelatine, **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille, **Vollrahm**, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 06.05.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung