

# Tarte KOA Cacaofruchtsaft



REZEPTMENGE 20 Tarts

REZEPTNUMMER GB70068

## Sabléteig mit Mandeln und Zucker

250 g Butter  
130 g Zucker  
75 g Eier frisch  
300 g Weismehl Typ 400  
70 g Mandeln weiss, gemahlen  
1.5 g Salz

Butter und Zucker cremig rühren. Vollei langsam dazugeben. Mehl, gemahlene Mandeln und Salz mischen und am Schluss unterkneten.

## Schneemasse, Meringue, KOA Cacaofruchtsaft, Inulin

234 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)  
140 g Zucker  
30 g Inulin HSI (ersetzbar durch Zucker)  
34 g Eiweisspulver

Zucker und Inulin mischen. Eiweisspulver und Cacaofruchtsaft mischen und beides zusammen zu einem sehr stabilen Eischnee aufschlagen.

Bezugsquelle Inulin:  
IMCD Switzerland AG  
+41 43 244 80 03 Direct Phone  
[ekaterina.ehm@imcd.ch](mailto:ekaterina.ehm@imcd.ch)  
[www.imcdgroup.com](http://www.imcdgroup.com)

## Creme mit Cacaofruchtsaft

370 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)  
165 g Oligo Fructose P95 (ersetzbar durch Zucker)  
125 g Eigelb flüssig pasteurisiert  
20 g Eiweisspulver  
40 g Gelatinemasse  
280 g Butter kalt, Butterwürfel

Cacaofruchtsaft und Fructose mit Eigelb und Eiweisspulver mischen und auf 85°C aufkochen. Gelatinemasse einrühren. Bei 35°C kalte Butterwürfel unterheben, mit einem Stabmixer zu einer glatten Emulsion mixen. Kalt stellen.

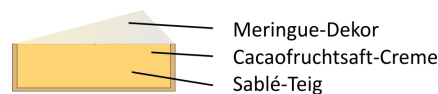
Bezugsquelle Inulin:  
IMCD Switzerland AG  
+41 43 244 80 03 Direct Phone  
[ekaterina.ehm@imcd.ch](mailto:ekaterina.ehm@imcd.ch)  
[www.imcdgroup.com](http://www.imcdgroup.com)

## Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver (200 Bloom)  
600 g Wasser

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

## Aufbau



## Tarte KOA Cacaofruchtsaft

**825 g Sabléteig mit Mandeln und Zucker**

**435 g Schneemasse, Meringue, KOA Cacaofruchtsaft, Inulin**

**1000 g Creme mit Cacaofruchtsaft**

## Fertigstellung

Gelochte Tartlet-Ringe oder Formen mit Sablé-Teig auslegen. Ausrollstärke 2mm und backen.

Backtemperatur: 175°C

Backzeit: 12 - 15 Minuten, leer

Tartlet mit cremig gerührter Cacaofruchtsaft-Creme füllen und glattstreichen. Meringue aufdressieren und dekorativ verstreichen. Mit Rohrohrzucker bestreuen und abflämmen.

## FELCHLIN PRODUKTE

HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Tarte KOA Cacaofruchtsaft



**Rezeptnummer :** GB70068

**Beschreibung :** Cremig fruchtiges Tarlet mit feinstem KOA Cacaofruchtsaft

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	354
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1480
Verkaufspreis		Fette	23.04 g
Verkaufseinheit	1 Tart	davon gesätt. Fette	12.3 g
		Kohlenhydrate	26.33 g
		davon Zucker	17.02 g
		Eiweiss	5.86 g
		Salz	0.11 g

## **Zusammensetzung :**

Cacaofruchtsaft 27%, **Butter**, **Weizenmehl**, Zucker, Fruchtzucker, **Eigelb**, **Eier**, **Mandeln**, **Eiweisspulver**, Wasser, Inulin, Speisegelatine, Speisesalz

Stand 13.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung