

Himbeer Rosen Cheesecake

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	60	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20258
-------------	----	----------------	--------------	---------

Zuckersirup 1:2

- 100 g Wasser
- 200 g Zucker

Zutaten aufkochen.

Biscuit hell mit Mandelbackmasse

- 300 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 350 g Eier frisch
- 100 g Butter
- 70 g Weissmehl Typ 400
- 5 g Backpulver
- 150 g Eiweiss frisch
- 50 g Zucker

Mandelmasse und Eier aufschlagen, bis die Masse hellweiss ist. Heisse Butter bei langsamer Geschwindigkeit unter die Mandel-Ei-Mischung rühren. Mehl und Backpulver sieben und darunter heben. Eiweiss und Zucker zu eine Schneemasse schlagen und vorsichtig darunterheben.

Mousseline Edelweiss 36% mit Philadelphia

- 500 g Creme Anglaise mit 7% Glukose
- 154 g Gelatinemasse
- 500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 600 g Philadelphia Frischkäse
- 600 g Rahm 35%

Gelatinemass in die heisse Creme Anglaise geben und die Couverturen Rondos hinzufügen, zu einer glatten Emulsion verrühren, bis eine glänzende und elastische Masse entstanden ist. Die Creme Anglaise/Couverture-Mischung unter den zimmerwarmen, cremigen Philadelphia Frischkäse mischen. Zum Schluss den leicht geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.

Creme Anglaise mit 7% Glukose

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 100 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Zucker
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Milch, Rahm und Glukosesirup 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 (200 Bloom)
- 600 g Wasser

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

Chantilly Frambonosa

- 1000 g Rahm 35%
- 200 g Frambonosa, Füllung Himbeer

Rahm auf 50°C erhitzen und über die Frambonosa giessen. Mit einem Stabmixer verrühren. Vor der Verwendung über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aufbau



Himbeer Rosen Cheescake

Petits Gâteaux

Himbeer Rosen Cheescake

500 g Kunafa Teig

200 g Butter

**100 g Rosanosa, Füllung mit
Rosenöl**

**300 g Frambonosa, Füllung
Himbeer**

300 g Zuckersirup 1:2

**1025 g Biscuit hell mit
Mandelbackmasse**

**2222 g Mousseline Edelweiss 36%
mit Philadelphia**

1200 g Chantilly Frambonosa

300 g Kaltgelee

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC76	Frambonosa, Füllung Himbeer
DF19	Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Kanufa

Den Kanufa mit geschmolzener Butter
vermischen und in einen 60 x 40 cm
grossen Rahmen legen. Ein Blech darauf
stellen, festdrücken und mit dem Blech
goldbraun backen.

Backtemperatur

160°C

Warme gebackene Kanufa mit Zuckersirup
tränken. Auskühlen lassen.

Mandelbiscuit

In ein Blech von 60 x 40 cm geben und
backen

Backtemperatur

180°C

Backzeit

ca. 20 Minuten

Himbeer Chantilly

Auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis die
Creme spritzfertig ist. Zum Verzieren eine
runde Tülle der Grösse 8 verwenden.

Fertigstellung

Den Kanufa-Boden auf eine Bodenplatte
mit einem Rahmen legen. Rosanosa und
Frambonosa auf 30°C temperieren und
auf den Kanufa aufstreichen, dass die
Zwischenräume gefüllt sind. Wenig
Philadelphia Mousseline auf den Kanufa-
Boden geben, damit das Biskuit
zusammenklebt. Eine Schicht
Mandelbiskuit auflegen. Die Frischkäse-
Mousseline auf den Biskuitboden geben
und glattstreichen. Einfrieren, aus der
Form lösen, mit Klarglasur glasieren und
in 11 x 2.5 cm grosse Stücke schneiden.
Aufgeschlagenen Chantilly darauf
dressieren und dekorieren.

Himbeer Rosen Cheesecake

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20258

Beschreibung : Leichte Creme Mousseline Philadelphia auf Mandelbiscuit und Knusperboden mit Himbeer-Rosenduft, abgerundet mit Himbeer Chantilly

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	357
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1494
Verkaufspreis		Fette	25.56 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	14.37 g
		Kohlenhydrate	26.9 g
		davon Zucker	16.55 g
		Eiweiss	4.48 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, Frischkäse 9% (**Vollmilch**, **Rahm**, Molkenerzeugnisse (aus Milch), Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Kunafa Teig (**Weizenmehl**, Wasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Sonnenblumenöl, Essig), **Eier**, **Butter**, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Wasser, **Vollmilch**, Cacaobutter, **Eiweiss**, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl**, **Eigelb**, Maltodextrin, **Milchzucker**, **Magermilchpulver**, Glucosesirup, Himbeerfruchtpulver, Speisegelatine, Palmkernöl, Palmöl, Sheabutter, Illipebutter, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Rote Beete Konzentrat, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanilleextrakt, Rosenöl

Himbeer Rosen Cheescake

Petits Gâteaux

Stand

09.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung