

White Chocolate Raspberry

Petits Gâteaux



| | | | |
|--------------------|----------|---------------------|---------|
| REZEPTMENGE | 20 Stück | REZEPTNUMMER | PG20210 |
|--------------------|----------|---------------------|---------|

Dacquoise Mandeln-Kokosraspel

- 375 g Eiweiss frisch
- 3 g Weinsteincreme in Pulverform
- 90 g Zucker
- 300 g Mandeln weiss, gemahlen
- 300 g Staubzucker
- 150 g Kokosraspel

Eiweiss, Weinsteincreme und Zucker zu einer Schneemasse schlagen. Gemahlene Mandeln, Staubzucker und Kokosraspel unterheben.

Füllung Chocolat Milch Rio Huimbi 42% mit Hüppensplitter

- 400 g Praline Croquante, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
- 150 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Das Praline Croquante bei ca. 30°C auflösen. Die temperierte Couverture dazugeben und gut verrühren.

Himbeergelee

- 500 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Invertzucker
- 75 g Zucker
- 84 g Gelatinemasse

Püree, Invertzucker und Zucker aufkochen. Gelatinemasse dazugeben. Gut verrühren.

Gelatinemasse

- 12 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 72 g Wasser

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

Mousse Chocolat weiss mit Limonenzesten

- 90 g Milch 3.5%
- 20 g Trockenglukose 38 DE
- 70 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 200 g Milch 3.5%
- 8 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 84 g Gelatinemasse
- 480 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 480 g Rahm 35% geschlagen

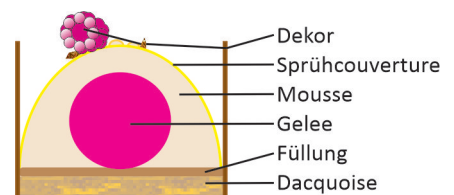
Erste Milchmenge, Trockenglukose und erste Menge Eigelb zusammen schaumig schlagen. Zweite Milchmenge mit der Limonenzeste aufkochen und zweite Menge Eigelb dazugeben. Zu einer Creme Anglaise aufkochen (85°C). Abpassieren und Gelatinemasse dazugeben. Vorsichtig erste Eigelbmischung unter die Creme Anglaise einmieren. Über die Couverture giessen und gut verrühren. Auf 35°C abkühlen lassen und vorsichtig den geschlagenen Rahm unterheben.

Sprühcouverture mit Edelweiss 36%

- 150 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 35 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Weisse Couverture und Cacaobutter zusammen bei 35°C auflösen.

Aufbau



White Chocolate Raspberry

- 610 g **Dacquoise Mandeln-Kokosraspel**
- 550 g **Füllung Chocolat Milch Rio Huimbi 42% mit Hüppensplitter**
- 615 g **Himbeergelee**
- 1480 g **Mousse Chocolat weiss mit Limonenzesten**
- 200 g **Sprühcouverture mit Edelweiss 36%**
- 50 g **Himbeeren frisch**
- 200 g **Rio Huimbi 42%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**

White Chocolate Raspberry

Petits Gâteaux

Dacquoise

Masse auf eine Silpatmatte aufstreichen und im vorgeheizten Ofen backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: ca. 15 Minuten

In Stücke von 30 x 120 mm schneiden.

Füllung Chocolat mit Hüppensplitter

Auf Plastikfolie aufstreichen, anziehen lassen und Stücke von 30 x 120 mm schneiden. Das Rechteck auf das Dacquoise Rechteck legen und beiseite stellen.

Gelee

In Flexipanformen (Schlauchform) von 20 x 90 mm einfüllen und gefrieren.

Dekoration

Eine dünne Schicht temperierter Milchcouverture auf eine Plastikfolie aufstreichen und Rechtecke von 35 x 120 mm schneiden.

Fertigstellung

Eine Flexipanform à 30 x 120 mm bis 1/3 mit der Mousse auffüllen. Gefrorenen Gelee einlegen und mit der restlichen Mousse auffüllen. Mit dem Dacquoise-Füllung Hüppensplitter Rechteck belegen und gefrieren. Ausformen und gefrorenes Petit Gâteau mit einer Sprühcouverture besprühen. Dekoration an den Seiten des Petit Gâteau anbringen. Mit halben Himbeeren und Goldblatt ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

| | |
|------|---|
| CO35 | Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo |
| CR40 | Rio Huimbi 42%, Milchsokolade-Couverture, Rondo |
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milchsokolade-Couverture, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt |
| CS84 | Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC14 | Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

White Chocolate Raspberry

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20210

Beschreibung : Köstliches Petit Gâteau mit einer Kombination aus Himbeergelee und Opus-Blanc-Limettenmousse auf einem Mandelboden und einer Schicht aus intensiver Praline Croquantine

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit | 2 Tage | Kilokalorien (kcal) | 369 |
| Verkaufstage | 1 Tag | Kilojoule (kJ) | 1544 |
| Verkaufspreis | | Fette | 25.2 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette | 12.91 g |
| | | Kohlenhydrate | 27.77 g |
| | | davon Zucker | 26.49 g |
| | | Eiweiss | 6.53 g |
| | | Salz | 0.12 g |

Zusammensetzung :

Zucker, Himbeeren 13%, **Rahm**, Cacaobutter, **Vollmilch**, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, **Eiweiss**, **Eigelb**, Wasser, Kokosnuss, Cacaokerne, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, Invertzucker, Speisegelatine, Trockenglukose, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Kokosöl, Limettenezeste, Rapsöl, Säuerungsmittel, Butterfett, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Aroma, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika, Vanilleextrakt, Vanille

Stand 25.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung