

Himbeer Rose

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	12	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20257
-------------	----	----------------	--------------	---------

Buttermasse Maracaibo 65% mit Baumnüsse

- 80 g Butter
- 220 g Zucker
- 60 g Invertzucker
- 200 g Eier frisch
- 180 g Weissmehl Typ 400
- 8 g Instant Kaffee
- 12 g Backpulver
- 4 g Salz
- 200 g Milch 3.5%
- 50 g Sonnenblumenöl
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 100 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt
- 150 g Baumnüsse

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier hinzufügen. Öl und Instantkaffee vermischen. Flüssige Zutaten nach und nach begeben. Den Rest der trockenen Zutaten unterheben. Zu einer Masse verarbeiten.

Himbeer Gelee

- 114 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 54 g Zucker
- 2 g Pektin Gelbband
- 4 g Zitronensaft frisch

Himbeerpüree, Zucker und Pektin mischen und zum Kochen bringen. Zitronensaft dazugeben und kühl stellen. Vor dem Gebrauch mixen.

Weisse Schokoladen Glasur mit Rosanosa

- 500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 400 g Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
- 100 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 125 g Mandelstäbli

Couverture und Cacaobutter zusammengeben und temperieren. Die Osa bei 26°C auflösen und dazugeben. Mandelsplitter unterheben. Bei 30°C weiterverwenden.

Chantilly Edelweiss 36% mit Pistazien

- 325 g Rahm 35%
- 90 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 30 g Gelatinemasse
- 70 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 360 g Rahm 35%
- 35 g Mascarpone
- 90 g Vanillecreme gekocht

Erste Menge Rahm aufkochen, Couverture und aufgelöste Gelatinemasse unterrühren Pistacia Vera dazugeben und die zweite Menge kalten Rahm unterrühren. Mit einem Stabmixer homogenisieren, über Nacht kalt stellen. Mascarpone und Vanillecreme glatt rühren, zusammen mit der Chantilly cremig aufschlagen.

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.

Vanillecreme gekocht

- 8 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm
- 20 g Milch 3.5%
- 60 g Milch 3.5%
- 16 g Zucker

Crèmepulver mit der ersten Menge Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Crèmepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecrème über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

Aufbau



Himbeer Rose

Petits Gâteaux

Himbeer Rose

1090 g Buttermasse Maracaibo
65% mit Baumnüsse

150 g Himbeer Gelee

360 g Weisse Schokoladen Glasur
mit Rosanosa

1000 g Chantilly Edelweiss 36% mit
Pistazien

30 g Pistazien grün

Himbeer Gelee

In Halbkugelformen von 3 x 1.5 cm füllen,
einfrieren.

Buttermasse

In eine Kissenform von 7 x 3 cm füllen und
backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 16 - 18 Minuten

Tiefkühlen und ausformen.

Fertigstellung

Schokoladengebäck in Rosanosaglasur
tauchen (Pro Stück braucht es ca. 25 g.)
Gefrorener Gelee auflegen und mit der
Flachtülle den Chantilly auf dem
elektrischen Drehteller aufdressieren. Mit
goldenen Pistazien garnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
DF19	Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Himbeer Rose

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20257

Beschreibung : Geschmacksrichtungen, die im Nahen Osten beliebt sind: Schokolade, Pistazien, Himbeeren und Rose

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	397
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1662
Verkaufspreis		Fette	29.54 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	13.63 g
		Kohlenhydrate	24.71 g
		davon Zucker	21.06 g
		Eiweiss	5.69 g
		Salz	0.38 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Vollmilch**, **Eier**, **Weizenmehl**, Cacaobutter, **Baumnüsse**, Himbeeren 4%, **Pistazien 3%**, **Butter**, Sonnenblumenöl, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, Cacaokerne, **Mandeln**, Mascarpone (**Rahm**, **Milch**, Säuerungsmittel (Citronensäure)), Cacaopulver, Wasser, Palmkernöl, **Magermilchpulver**, Palmöl, Triebmittel (Backpulver), Maisstärke, Kaffee, Speisegelatine, Zitronensaft, Speisesalz, Rote Beete Konzentrat, Geliermittel (Pektin), Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Vanilleextrakt, Rosenöl, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 01.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Himbeer Rose

Petits Gâteaux

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung