

# Safran Pistazien Kunafa

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	40	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20256
-------------	----	----------------	--------------	---------

### Mousse Chocolat weiss mit Safran

- 360 g Creme Anglaise weniger süss
- 500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 250 g Saffronosa, Füllung Safran
- 450 g Rahm 35%
- 60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 28 g Gelatinemasse

Couverture, Saffronosa und Cacaobutter auf 40 - 45°C schmelzen, Rahm steif schlagen und im Kühlschrank beiseite stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Crème Anglaise/Couverture -Mischung auf 40 °C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Rahms hinzufügen und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

### Creme Anglaise weniger süss

- 160 g Milch 3.5%
- 160 g Rahm 35%
- 64 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 16 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.

### Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

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

### Biscuit hell, Joconde Mandel

- 120 g Mandeln weiss, gemahlen
- 40 g Zucker
- 20 g Invertzucker
- 200 g Eier frisch
- 8 g Orangenrapée (1 Orange = 5g)
- 120 g Eiweiss, frisch
- 80 g Zucker
- 60 g Butter flüssig, warm
- 40 g Weissmehl Typ 400

Gemahlene Mandeln, erste Zuckermenge, Invertzucker, ganze Eier und Orangenzeste in Maschine während ca. 10 Minuten aufschlagen. Eiweiss und zweite Zuckermenge vorsichtig zu Schnee schlagen. Flüssige Butter beigegeben. Am Schluss Mehl einmelieren.

### Pistazien Crunch

- 50 g Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
- 100 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- 200 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

OSA und Couverture temperieren, Croquantine vorsichtig unterheben.

### Aufbau



### Safran Pistazien Kunafa

- 600 g Kunafa Teig
- 1600 g Mousse Chocolat weiss mit Safran
- 600 g Biscuit hell, Joconde Mandel
- 350 g Pistazien Crunch
- 200 g Butter
- 100 g Konditoreimasse Gelb\_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

# Safran Pistazien Kunafa

## Petits Gâteaux

### Biscuit

In einen Silikonrahmen von 60 x 40 cm giessen und backen.

#### Backtemperatur

240°C

#### Backzeit

7 - 9 Minuten

### Kunafa Teig

Teig mit geschmolzener Butter mischen.

In 6 cm Ø Ringe geben und backen bis er goldbraun ist.

#### Backtemperatur

180°C

#### Backzeit

20 - 25 Minuten

### Fertigstellung

Pistazien Crunch dünn auf Biscuit aufstreichen. Mousse in eine 5 cm Ø Muffinform geben. Biscuit mit einem 4 cm Ø Kreis ausstechen und auf das Mousse legen, tiefkühlen. Ausformen und mit Konditoreifarbe besprühen, auf den gebackenen Kunafa legen und nach Belieben garnieren.

#### FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC53	Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
DF31	Saffronosa, Füllung Safran
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Safran Pistazien Kunafa

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20256

**Beschreibung :** Pistazien-Crunch umhüllt von weissem Safranmousse auf Kunafa-Gebäck

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	441
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1846
Verkaufspreis		Fette	31.88 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	17.56 g
		Kohlenhydrate	32.62 g
		davon Zucker	19.65 g
		Eiweiss	5.48 g
		Salz	0.2 g

### Zusammensetzung :

Kunafa Teig (**Weizenmehl**, Wasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, **Sojalecithin**, Sonnenblumenöl, Essig), **Rahm**, Zucker, Cacaobutter, **Butter**, **Eier**, **Vollmilchpulver**, **Vollmilch**, **Mandeln**, **Eiweiss**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S)), **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, **Eigelb**, Palmkernöl, Sonnenblumenöl, Palmöl, Wasser, Invertzucker, Kokosöl, Palmkernöl gehärtet, **Pistazien**, Orangenschalen geraspelt, Speisegelatine, Rapsöl, Kokosfett gehärtet, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Butterfett, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Safran, Vanilleextrakt, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt), Farbstoff (Beta-Carotin), Brennessel-Extrakt, Farbstoff (Carotin)

Stand 07.02.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung