

Costa Berry Crunch

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 14 Petits Gâteaux

REZEPTNUMMER PG20125

Sabléteig Chocolat Costa Rica 40% gepresst mit Zitron

- 200 g Butterstreusel mit Mandeln und Zitronenzeste
- 40 g Puffreis
- 100 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- 8 g Butter
- 30 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 100 g Costa Rica 40%-36h, Milchsokolade-Couverture, Rondo temperiert
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Alle Zutaten verrühren.

Butterstreusel mit Mandeln und Zitronenzeste

- 75 g Butter
- 70 g Zucker
- 4.2 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 80 g Mandeln weiss, gemahlen
- 70 g Weismehl Typ 400

Butter und Zucker cremig aufschlagen. Die Zitronenzeste dazugeben. Gemahlene Mandeln und Mehl einmellieren. Backen. Backtemperatur: 150°C
Backzeit: 20 Minuten

Himbeerkompott mit Gelatine

- 35 g Zucker
- 10 g Wasser
- 30 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 28 g Gelatinemasse
- 130 g Himbeeren gefroren
- 95 g Himbeeren frisch

Wasser und Zucker auf 125°C aufkochen. Püree dazugeben und auf 103°C erhitzen. Gelatinemasse dazugeben, über die gefrorenen und geschnittenen frischen Himbeeren giessen

Gelatinemasse

- 4 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 24 g Wasser

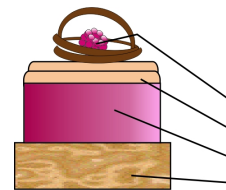
Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Chantilly Costa Rica 40%

- 350 g Rahm 35% flüssig
- 160 g Costa Rica 40%-36h, Milchsokolade-Couverture, Rondo

Rahm erwärmen, über die Couverture giessen und eine Ganache herstellen. Im Kühlschrank mindestens 8 Stunden abkühlen lassen. Leicht steif schlagen.

Aufbau



Dekor
Costa Rica Chantilly
Himbeer-Kompott
Gepresstes Sablé

Costa Berry Crunch

- 495 g *Sabléteig Chocolat Costa Rica 40% gepresst mit Zitron*
- 325 g *Himbeerkompott mit Gelatine*
- 510 g *Chantilly Costa Rica 40%*

Sablé

Masse in einem Ring von 7 cm Ø füllen, leicht andrücken. Kurz kühl stellen, ausformen.

Himbeer-Kompott

40 g Kompott in Ringe von 6 cm Ø einfüllen und tiefkühlen.

Fertigstellung

Himbeer-Kompott auf das Sablé legen. Chantilly auf den Himbeer-Kompott aufdressieren. Mit Couverture ausgarnieren.

Costa Berry Crunch

Petits Gâteaux

FELCHLIN PRODUKTE

CO28	Costa Rica 40%-36h, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Costa Berry Crunch

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20125

Beschreibung : Fruchtiges Himbeer-Kompott auf gespresstem Sablé-Boden, garniert mit einer leichten Milchcouverture-Chantilly

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	379
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1587
Verkaufspreis		Fette	26.45 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	14.34 g
		Kohlenhydrate	29.57 g
		davon Zucker	20.87 g
		Eiweiss	4.83 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Rahm, Himbeeren 19%, Zucker, Cacaobutter, **Weizenmehl**, Rohrohrzucker, **Butter**, **Mandeln**, Puffreis, **Vollmilchpulver**, Wasser, Cacaokerne, **Magermilchpulver**, **Haselnüsse**, Kokosöl, Speisegelatine, Rapsöl, Zitronenschale, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 14.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung