

# Monkey Treat

## Cupcake mit Cara Molla



REZEPTMENGE 30 Stück

REZEPTNUMMER GB60033

### Buttermasse Chocolat Rio Huimbi 62% mit Bananen

- 180 g Butter weich
- 375 g Rohrzucker fein
- 1.5 g Salz
- 40 g Eigelb frisch
- 115 g Eier frisch
- 125 g Sauerhalbrahm 15%
- 375 g Bananen frisch geschält
- 125 g Pecannüsse
- 165 g Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 330 g Weissmehl Typ 400
- 8.3 g Backpulver

Butter, Zucker und Salz zusammen schaumig aufschlagen. Eier und Sauerhalbrahm verrühren und langsam dazugeben. Reife, grob zerdrückte Bananen mit den Nüssen und der gehackten Couverture zusammen in der Maschine im 1. Gang einmelieren, etwas Mehl beigegeben. Das restliche abgeseibte Mehl mit Backpulver unterheben und kurz in der Maschine laufen lassen.

### Butter-Vanillecreme mit Cara Molla

- 400 g Buttercreme mit Glukosesirup
- 140 g Vanillecreme gekocht mit Milch
- 120 g Cara Molla, Caramel
- 2 g Fleur de Sel

Alle Zutaten zusammen luftig schaumig rühren.

### Buttercreme mit Glukosesirup

- 175 g Zucker
- 75 g Wasser
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Zucker
- 50 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 40 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 500 g Butter

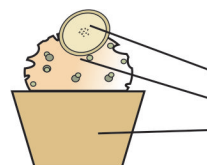
Erste Zuckermenge, Wasser und Glukosesirup auf 114°C kochen. Zweite Zuckermenge mit Eiweiss und Eigelb aufschlagen. Den gekochten Zucker auf einmal dazugießen. Danach kalt schlagen. Die Butter luftig schaumig schlagen und mit der Pâte à Bombe luftig mischen.

### Vanillecreme gekocht mit Milch

- 100 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 200 g Zucker
- 250 g Milch 3.5%
- 750 g Milch 3.5%

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

### Aufbau



Dekor  
Butter-Vanillecreme  
Buttermasse

### Monkey Treat

**1830 g Buttermasse Chocolat Rio Huimbi 62% mit Bananen**  
**660 g Butter-Vanillecreme mit Cara Molla**

### Buttermasse

Silpatformen Cupcakes mit Backkapseln auslegen, 60 g Cupcakes Mix pro Stück einfüllen, backen.  
Backtemperatur: 180°C, Umluftofen 160°C  
Backzeit: ca. 25 Minuten

### Fertigstellung

Gebackene Cupcakes auf Gitter auskühlen lassen, nach Bedarf tiefkühlen oder weiterverarbeiten. Mit Hilfe eines Einwegdressierbeutels und einer 12er Lochtülle Tupfen von der Creme auf die Cupcakes dressieren. Mit einer kleinen Palette wilde Spitzen an der Creme rausziehen.

### Dekorationsvorschlag

Mit Cara-Molla filieren mit Haselnusskrokant bestreuen. Mit einer glasierter Bananen Scheibe dekorieren.

# Monkey Treat

Cupcake mit Cara Molla

## FELCHLIN PRODUKTE

CR60	Rio Huimbi 62%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
TM30	Cara Molla, Caramel
UE05	Crempulver Vanille, Vanillecrempulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Monkey Treat

Cupcake mit Cara Molla



**Rezeptnummer :** GB60033

**Beschreibung :** Banana, Chocolat und Pecan Nuss Cupcake mit Caramel Creme

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	375
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1567
Verkaufspreis		Fette	21.98 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	10.96 g
		Kohlenhydrate	39.67 g
		davon Zucker	28.47 g
		Eiweiss	3.97 g
		Salz	0.33 g

## **Zusammensetzung :**

**Butter**, Rohrrohrzucker, Bananen 15%, **Weizenmehl**, Zucker, **Halbrahm**, **Pekannuss** 5%, **Eier**, **Vollmilch**, Cacaokerne, **Eigelb**, Wasser, Cacaobutter, Glucosesirup, **Eiweiss**, **Rahmpulver**, Feuchthaltemittel, Maisstärke, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Fleur de sel (Meersalz), Speisesalz, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Vanilleextrakt Madagaskar, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanille

Stand 02.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung