

Concept 9 Petits Gateaux

Petits Gateaux



REZEPTMENGE	18 Stück	REZEPTNUMMER	PG20281
--------------------	----------	---------------------	---------

Buttermasse, Sao Palme 75%, Kompakter Schokoladen Cake

190 g Haselnüsse roh, gemahlen
190 g Zucker
30 g Weismehl Typ 400
1 g Backpulver
100 g Butter geschmolzen
190 g Eier frisch
100 g Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Die Trockenzutaten mischen. Eier, geschmolzene Butter und Couverture dazugeben.

Zuckersirup zum Tränken 1:2

200 g Zucker
400 g Wasser

Zutaten auf 106°C aufkochen, kühl stellen.

Glasur Chocolat Sao Palme 60% mit Ghana Nibs

500 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
50 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert

Die Couverture im Robot Coupe mit den Nibs fein hacken.

Crème Anglaise Caramel

90 g Zucker
15 g Glukosesirup DE 41-46
288 g Rahm 35%
75 g Eigelb flüssig pasteurisiert
28 g Gelatinemasse
50 g Rahm 35%

Mit Glukose und Zucker einen Caramel zubereiten. Mit dem heissen Rahm ablöschen. Das Eigelb dazugeben und eine Crème Anglaise zubereiten. Den Gelatinemasse dazugeben. Auskühlen lassen und den Rahm unterheben.

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.

Crème Himbeer

125 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
100 g Zucker
65 g Eier frisch
95 g Eigelb flüssig pasteurisiert
125 g Butter
21 g Gelatinemasse

Püree und Zucker erhitzen. Eier und Eigelb dazugeben und eine Crème Anglaise zubereiten. Den Gelatinemasse dazugeben und auskühlen lassen. Die Butter dazugeben und zu einer glatten Creme verarbeiten.

Crème Sao Palme 60% und 75%

350 g Rahm 35%
90 g Eigelb flüssig pasteurisiert
45 g Zucker
90 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
30 g Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Eine Crème Anglaise zubereiten und über die Couverture giessen. Zu einer glatten Creme verarbeiten.

Concept 9 Petits Gateaux

Petits Gateaux

Orangenmarmelade

- 165 g Blanchierte Orangen gehackt
- 35 g Bitterorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 35 g Wasser
- 83 g Zucker
- 1 g Pektin NH

Alle Zutaten vermischen und zum Kochen bringen. Zu Marmelade-Konsistenz kochen. Kühl stellen.

Blanchierte Orangen

- 360 g Orange frisch (Stück = 180g) 2 Stück
- 650 g Wasser
- 20 g Salz

Orangen einstechen und in kochendem leicht gesalzenem Wasser blanchieren, bis sie fast weich sind. Mit kaltem Wasser abspülen.

Himbeer Gelee

- 170 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 80 g Zucker
- 3 g Pektin Gelbband
- 6 g Zitronensaft frisch

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

Füllung Chocolat dunkel Sao Palme 60% mit Haselnuss Pralinemasse

- 150 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
- 30 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Beide Zutaten auf 35°C erwärmen.

Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Caramel

- 430 g Zucker
- 350 g Rahm 35% flüssig
- 250 g Wasser
- 12 g Maisstärke
- 60 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 98 g Gelatinemasse

Den Zucker hell caramelisieren. Den heissen Rahm dazugeben und köcheln lassen, bis der Caramel vollständig aufgelöst ist. Wasser und Maisstärke mischen und dem Caramel hinzufügen. Gelatinemasse dazugeben. Während ca. 30 Sekunden kochen lassen. Auf 48°C abkühlen lassen und die Couverture dazugeben.

Glasur Chocolat Edelweiss 36% in Rot

- 150 g Wasser
- 300 g Zucker
- 300 g Glukosesirup DE 41-46
- 200 g Kondensmilch gezuckert
- 140 g Gelatinemasse silber Grundrezeptur
- 300 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 5 g Lebensmittelfarbstoff rot, flüssig nach Belieben

Wasser, Zucker, Glukose auf 103°C einkochen lassen. Gezuckerte Kondensmilch und Gelatinemasse hinzufügen. Das Ganze auf die weisse Couverture giessen. Alles vermischen bzw. emulgieren und auf 32°C abkühlen lassen.

Tipp:

Sollte 24 Stunden vor Gebrauch hergestellt werden, wegen der Kristallisation der Couverture!

Gelatinemasse silber Grundrezeptur

- 17 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g) (200 Bloom)
- 85 g Wasser

Die Gelatine in Wasser quellen lassen, auf 80°C erhitzen, sofort verwenden oder im Kühlschrank max. 1 Woche aufbewahren.

Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Kaltgelee

- 280 g Wasser
- 400 g Zucker
- 400 g Glukosesirup DE 41-46
- 480 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 180 g Gelatinemasse
- 320 g Kondensmilch gezuckert
- 240 g Kaltgelee

Wasser, Zucker und Glukose auf 103°C kochen, langsam über die Couverture giessen und mit der aufgelösten Gelatine zu einer Emulsion mixen, Kondensmilch und Kaltgelee unterrühren und mit dem Stabmixer blasenfrei mixen, bei ca. 25°C glasieren.

Aufbau



Concept 9 Petits Gateaux

800 g Buttermasse, Sao Palme 75%, Kompakter Schokoladen Cake

600 g Zuckersirup zum Tränken 1:2

550 g Glasur Chocolat Sao Palme 60% mit Ghana Nibs

545 g Creme Anglaise Caramel

530 g Creme Himbeer

605 g Creme Sao Palme 60% und 75%

315 g Orangenmarmelade

255 g Himbeer Gelee

180 g Füllung Chocolat dunkel Sao Palme 60% mit Haselnuss Pralinemasse

1115 g Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Caramel

695 g Glasur Chocolat Edelweiss 36% in Rot

220 g Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Kaltgelee

90 g Kaltgelee

Fertigstellung

Die Cake-Masse in 18 Savarin-Formen von 7 cm einfüllen und bei 180°C backen. Cakes mit Zuckersirup tränken und Kaltgelee glasieren. Mit Glasur Chocolat Sao Palme 60% mit Ghana Nibs überziehen.

Zusammensetzung

Die Idee des Konzept 9 besteht darin, verschiedene Petits Gâteaux Varianten mit wenigen Elementen zu kreieren. Wir haben 3 Marmelade-Rezepte, 3 Creme-Rezepte und ein Cake-Rezept. Mit dem getränkten Cake kann ein Rezept aus den Marmeladen-Gelee-Füllung Varianten (Praliné, Orange, Himbeer) gewählt werden und das Petit Gâteau kann mit einer Creme der Wahl (Caramel, Schokolade, Himbeer) gefüllt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

CA19	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert
CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CR19	Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Concept 9 Petits Gateaux

Petits Gateaux



Rezeptnummer : PG20281

Beschreibung : Dichter Schokoladenkuchen mit einer Vielzahl an Variationen von fruchtigen Füllungen und Topping-Cremes mit einem knusprigen Überzug aus unseren Ghana Nibs Qroqant

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	334
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1398
Verkaufspreis		Fette	19.16 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	9.73 g
		Kohlenhydrate	35.68 g
		davon Zucker	32.15 g
		Eiweiss	3.82 g
		Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Zucker, Wasser, **Rahm**, Cacaokerne, Himbeeren, **Haselnüsse**, **Eigelb**, **Eier**, **Butter**, Glucosesirup, Cacaobutter, **Kondensmilch gezuckert**, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Orangen, Speisegelatine, **Weizenmehl**, Orange, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Maisstärke, Zitronensaft, Bitterorangen, **Glukose Weizen**, Geliermittel (Pektin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Lebensmittelfarbstoff rot, flüssig (Wasser, Trägerstoff (Propylenglycol) , Farbstoff (Rubinrot)), Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Vanille, Vanilleextrakt

Stand 25.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Concept 9 Petits Gateaux

Petits Gateaux

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung