

Marshmallow mit Himbeer-Gelee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



REZEPTMENGE 200 Pralinen

REZEPTNUMMER PR10456

Himbeergelee

- 60 g Zucker
- 4 g Pektin Gelbband
- 170 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 200 g Zucker
- 15 g Glukosesirup DE 41-46

Erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Die erste Menge Püree auf 80°C erhitzen und nach und nach die Zucker-Pektinmischung dazugeben. 1 Minute unter ständigem Rühren weiterkochen. Die zweite Zuckermenge und die Glukose dazugeben und auf 104°C aufkochen. Die zweite Menge Püree aufkochen und der anderen Masse beigegeben. In eine Schüssel geben, mit Plastikfolie abdecken und bei Raumtemperatur abstehen lassen. Die kalte Masse mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse mixen und in einen Dressiersack einfüllen.

Marshmallow mit Vanille

- 500 g Zucker
- 300 g Wasser
- 90 g Eiweiss frisch
- 50 g Invertzucker
- 140 g Gelatinemasse
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)

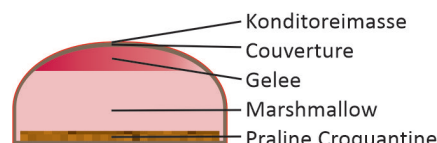
Vanillestangen auskratzen. Samen mit den Stangen dem Wasser und Zucker beigegeben und auf 80°C erhitzen. Abdecken und während 20 Minuten ziehen lassen. In eine andere Schüssel abpassieren und auf 125°C erhitzen. Bei 110°C Eiweiss und Invertzucker zu einer luftigen Schneemasse aufschlagen. Den heissen Sirup langsam in die Schneemasse geben, dabei weiterrühren und Gelatinemasse dazugeben. Weiter zu einer stabilen dressierfähigen Masse 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.

Aufbau



Marshmallow mit Himbeer-Gelee

650 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

350 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

495 g Himbeergelee

965 g Marshmallow mit Vanille

Felchlin Promotionsmaterial

50 g Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinemantel

Pralinen-Giessform mit rote Konditoreimasse aussprühen. Mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abkühlen.

Praline Croquantine

Zwischen zwei Silikonmatten 3.5 mm dick ausrollen und kühl stellen. Sobald es kalt und fest ist, von den Matten lösen und Rondellen von ca. 22 - 25 mm Durchmesser ausstechen.

Marshmallow mit Himbeer-Gelee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten

Fertigstellung

1 g des Gelees in die ausgegossenen Pralinenformen füllen. Kurz abstehen lassen, bis sich eine Haut bildet. Das Marshmallow bis 5 mm unter den Rand der Form eindressieren. Ein vorbereitetes Stück Praline Croquantine auflegen und bei Raumtemperatur während 20 Minuten abstehen lassen. Mit Couverture verschliessen und bei 5°C während ca. 30 Minuten kühl stellen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Marshmallow mit Himbeer-Gelee

Pralinen & Schokoladenspezialitäten



Rezeptnummer : PR10456

Beschreibung : Überraschende Kombination aus Vanille-Marshmallow, fruchtigem Himbeergelee und knuspriger Praliné-Croquantine-Schicht umhüllt von unserer Grand Cru Grenada 65% dunklen Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	14 Tage	Kilokalorien (kcal)	17045
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	71317
Verkaufspreis		Fette	17.67 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	9.15 g
		Kohlenhydrate	46.43 g
		davon Zucker	44.53 g
		Eiweiss	3.83 g
		Salz	0.03 g

Zusammensetzung :

Zucker, Wasser, Cacaokerne, Himbeeren 9%, Cacaobutter, **Mandeln, Eiweiss, Weizenmehl**, Invertzucker, Speisegelatine, Glucosesirup, Sonnenblumenöl, **Vollmilchpulver**, Kokosöl, Vanille, Geliermittel (Pektin), Farbstoff (Allurarot AC), Rapsöl, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand 15.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung