

Fruit of the Pods

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	50 Stück	REZEPTNUMMER	PG20280
-------------	----------	--------------	---------

Mousse Chocolat dunkel mit Sao Palme 60%

- 250 g Rahm 35% flüssig
- 100 g Glukosesirup, Liquiss
- 250 g Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 250 g Rahm 35% geschlagen

Erste Rahmmenge und Glukose erwärmen und zum Kochen bringen. Über die Couverture gießen und eine Ganache herstellen. Zweite Rahmmenge aufschlagen und unter die Ganache heben. Im Kühlschrank abstellen lassen.

Glasur Chocolat Choco Brillant Dark mit 20% Sirup

- 400 g Choco Brillant Dark Glaze
- 100 g Läuterzucker 30°Bé

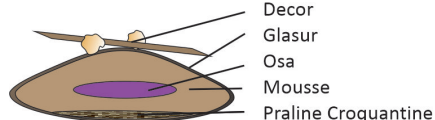
Die Zutaten mischen und auf 35 - 40°C erwärmen.

Läuterzucker 30°Bé

- 1000 g Wasser
- 1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Aufbau



Fruit of the Pods

850 g Mousse Chocolat dunkel mit Sao Palme 60%

250 g Blueberrynosa, Füllung Heidelbeer

200 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

500 g Glasur Chocolat Choco Brillant Dark mit 20% Sirup

Felchlin Promotionsmaterial

Silikon-Backform Cabosse

Fertigstellung

Die Silikon-Form mit Mousse ausstreichen. Osa-Füllung eindressieren. Mit Mousse auffüllen und tiefkühlen. Die Oberfläche mit einer dünnen Praline Croquantine Schicht verschliessen. Anziehen lassen und ausformen. Mit einer dünnen Glasur überziehen und nach Belieben ausgarnieren.

Tipp

Osa-Füllung kann nach Wunsch angepasst werden.

FELCHLIN PRODUKTE

CR19	Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
DF41	Blueberrynosa, Füllung Heidelbeer
TM99	Choco Brillant Dark Glaze
VM54	Silikon-Backform Cabosse

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Fruit of the Pods

Petits Gâteaux

Felchlin Promotionsmaterial



VM54 Silikonform Cabosse

75 x 21 x 47 mm für 6 Stück

Fruit of the Pods

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20280

Beschreibung : Edles Petit Gâteau mit einem knusprigen Praline-Croquantine-Boden, einer intensiven Schokoladenmousse aus unserer dunklen Sao Palme Couverture und einem fruchtigen Osa-Kern

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	435
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1819
Verkaufspreis		Fette	29.24 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.54 g
		Kohlenhydrate	37.72 g
		davon Zucker	28.91 g
		Eiweiss	3.88 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Glukosesirup (Weizen)**, Cacaokerne, Wasser, Glukosesirup, Palmkernöl, **Mandeln**, Palmöl, Sonnenblumenöl, Cacaobutter, Cacaopulver fettarm, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Maltodextrin, Heidelbeerfruchtpulver, Speisegelatine, Kokosöl, Glukosesirup (Mais), Rapsöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sojalezithin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Butterfett, Speisesalz, Aroma, Emulgator (Rapsöllecithin), Aroma natürlich, **Gerstenmalzextrakt**, Vanille, Paprika

Stand 14.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Fruit of the Pods

Petits Gâteaux

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung