

Thurgauer Öpfel Blüte

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	26	Stück	REZEPTNUMMER	PG20332
-------------	----	-------	--------------	---------

Mürbteig gerieben

- 260 g Butter
- 430 g Weissmehl Typ 400
- 2 g Salz
- 160 g Staubzucker
- 55 g Mandeln weiss, gemahlen
- 95 g Eier frisch

Butter, Mehl und Salz zum feinen Teig reiben, Staubzucker, Mandeln und Eier dazugeben und kurz zum Teig kneten, kalt stellen.

Clafoutis Creme

- 140 g Zucker
- 75 g Blütenhonig
- 6 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 40 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm
- 135 g Eier flüssig pasteurisiert
- 180 g Magerquark
- 495 g Rahm 35%

Zucker, Honig, Vanilleschote, Vanille Cremepulver und Eier glatt rühren, Magerquark unterrühren, Rahm dazugeben und vorsichtig mischen, so dass keine Luftblasen entstehen.

Tipp

Kann auch mit Philadelphia Frischkäse/Cream Cheese anstelle Magerquark hergestellt werden.

Konfierte Äpfel mit Yuzu

- 1000 g Wasser
- 200 g Blütenhonig
- 200 g Zucker
- 200 g Oligo Fructose P95
- 150 g Apfelsaft 100%, klar
- 130 g Yuzupüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 1000 g Apfel frisch Golden Delicious
- 100 g Zucker
- 20 g Pektin NH

Erste Zuckermenge, Honig, Inulin, Wasser, Apfelsaft und Yuzumark zum Kochen bringen. Äpfel schälen und halbieren, entkernen und jede Hälfte in gleichmässige Scheiben schneiden, restliche Äpfel in grobe Würfel schneiden. Die Apfelstücke zuerst in den kochenden Sirup tauchen und bei mittlerer Hitze während ca. 3 Minuten nur sieden, danach die Apfelscheiben ebenfalls nur kurz sieden. Die Äpfel dürfen nicht weich gekocht sein. Äpfel direkt absieben und abtropfen lassen, sofort auskühlen lassen und während 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zweite Zuckermenge mit Pektin mischen, die abgetropften Äpfel im Pektin-Zucker wenden.

Glasur mit Apfelsaft

- 240 g Oligo Fructose P95
- 12 g Pektin NH
- 1 g Johannisbrotkernmehl
- 287 g Wasser
- 400 g Apfelsaft
- 60 g Glukosesirup DE 41-46

Oligo Fructose, Johannisbrotkernmehl und Pektin zusammen mischen. Wasser, Saft und Glukose zusammen auf 40°C erwärmen. Trockenartikel beugeben, aufkochen, Schaum abschöpfen und kalt stellen.

Bezugsquelle Inulin:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 00
www.imcdgroup.com

Glasur mit Apfelsaft (mit Alkohol)

- 920 g Konfierte Äpfel mit Yuzu - nur Jus
- 10 g Thurgados 40%
- 55 g Trockenglukose 40 DE
- 10 g Pektin NH
- 2 g Johannisbrotkernmehl
- 3 g Agar Agar Pulver

Jus auf 40°C erwärmen, Glukosepulver, Pektin, Johannisbrotkernmehl und Agar zusammen mischen. Trockenartikel beugeben, aufkochen, Thurgados beugeben, Schaum abschöpfen und kalt stellen.

Thurgauer Öpfel Blüte

Petits Gâteaux

Chantilly Edelweiss 36%

- 260 g Rahm 35%
- 100 g Milch 3.5%
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 140 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 35 g Gelatinemasse
- 465 g Rahm 35%

Erste Rahmmenge, Milch und ausgekrazte Vanille auf 85°C erhitzen. Über die Couverture giessen und mit der aufgelösten Gelatinemasse anrühren. Zweite Rahmmenge kalt über die angerührte Ganache giessen und zu einer Emulsion mixen. Über Nacht kalt stellen.

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.

Pecannuss Pralinemasse

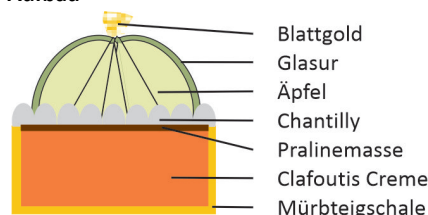
- 545 g Pecannüsse
- 310 g Zucker
- 75 g Wasser
- 65 g Glukosesirup DE 41-46
- 2 g Fleur de Sel
- 3 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 3/4 Stange

Nüsse bei 150°C ca. 20 Min. im Umluftbackofen rösten. Zucker, Wasser und Glukosesirup zu einem hellen Caramel kochen. Vanillestange in kleinen Stücken bei halbem Kochvorgang dazugeben. Salz begeben und den Caramel über die Nüsse giessen. Erkalten lassen und alles zusammen im Robot Coupe zu einer feinen Pralinemasse mixen. Auf Raumtemperatur erkalten lassen.

Tipp

Pralinemasse kann auch mit Walnuss oder Haselnuss hergestellt werden.

Aufbau



Thurgauer Öpfel Blüte

820 g Mürbteig gerieben

1260 g Clafoutis Creme

3000 g Konfierte Äpfel mit Yuzu

250 g Glasur mit Apfelsaft oder

250 g Glasur mit Apfelsaft (mit Alkohol)

600 g Chantilly Edelweiss 36%

200 g Pecannuss Pralinemasse

Mürbteig

Auf 2 mm ausrollen und in Tartlette Ringe von 7 cm Ø auslegen, blind vorbacken.

Backtemperatur: 160°C Umluftofen

Backzeit: ca. 12 Minuten

Clafoutis Creme in die kalte Tartlette abfüllen, backen.

Backtemperatur: 160°C Herdofen

Backzeit: ca. 10 Minuten

Konfierte Äpfel

Gleichmässig in Flexipan Domformen von 5 cm Ø legen (ca. 35 g), backen.

Backtemperatur: 160°C Umluftofen

Backzeit: ca. 15 Minuten

15 Minuten stehen lassen, mit Blech beschweren, über Nacht in den Kühlschrank stellen, kurz in den Tiefkühler stellen und ausformen. Äpfel sind gebacken Tiefkühl fähig.

Apfelglasur

Kurz aufkochen und bei ca. 45°C verwenden.

Fertigstellung

Äpfel mit Glasur ganz glasieren. Chantilly cremig aufschlagen, gebackene Tartlette mit Pecannuss Pralinemasse auffüllen und glatt streichen, glasierte Äpfel auf die Tartlette auflegen, Chantilly rund um die Äpfel blütenartig dressieren. Mit Blattgold dekorieren.

Form:

Halbkugelform

Pavoni FR039

5 cm Ø 23 mm h

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Thurgauer Öpfel Blüte

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20332

Beschreibung : Tartlett mit Clafoutis Creme, konfierten Äpfeln und luftiger Edelweiss Chantilly

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	215
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	901
Verkaufspreis		Fette	11.05 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	5.61 g
		Kohlenhydrate	24.2 g
		davon Zucker	19.39 g
		Eiweiss	2.5 g
		Salz	0.09 g

Zusammensetzung :

Wasser, Äpfel 17%, **Rahm**, Zucker, **Weizenmehl**, Honig, Fruchtzucker, **Eier**, Apfelsaft, **Butter**, **Magerquark**, Yuzu, **Pekannuss**, **Vollmilch**, Maisstärke, **Mandeln**, Cacaobutter, Glucosesirup, Geliermittel (Pektin), Birnensaftkonzentrat, **Vollmilchpulver**, Trockenglukosesirup, Vanille, **Magermilchpulver**, Speisegelatine, Apfel Schnaps, Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Meeralgen, Fleur de sel (Meersalz), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), **Emulgator (Sojalecithin)**, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Vanilleextrakt

Stand 28.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung