

# Summer Berry

## Sommerdessert mit Swiss Charm Quark & Waldbeer



REZEPTMENGE 20 Swiss Charm Schalen REZEPTNUMMER PA40014

### Knusper-Piemontese

- 100 g Rustica Noble Piemontese  
60%, Grundmasse Gianduja  
Haselnuss rustikal
- 50 g Maracaibo Criolait 38%,  
Milch-Couverture Rondo
- 50 g Croquantine, knusprige  
Waffelflocken

Rustica Noble Piemontese 60% glatt arbeiten und mit temperierter Maracaibo Criolait 38% Couverture glatt rühren. Croquantine einarbeiten.

### Waldbeer-Gelée

- 300 g Walderdbeer Fruchtmark,  
14% Invertzucker, Boiron
- 100 g Invertzucker
- 100 g Dextrose
- 5 g Gelatine-Blatt (2.5 Stück)
- 20 g Zitronensaft frisch

1/3 der Purées mit dem Invertzucker und Dextrosepulver aufkochen, Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter die gekochte Masse rühren, restliches Purée und Zitronensaft unterrühren.

### Crème Frucht, Swiss Charm Waldbeer, Buttermilch

- 170 g Swiss Charm Waldbeer,  
Dessert- Fond Waldbeer  
Instant
- 350 g Rahm 35%
- 500 g Buttermilch

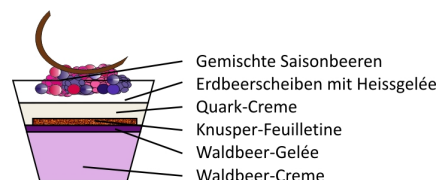
Alles zusammen im "All-in"-Verfahren ca. 2 Minuten von Hand aufschlagen, Crème direkt weiterverarbeiten.

### Crème, Swiss Charm Quark

- 125 g Swiss Charm Quark, Dessert-  
Fond Quark Instant
- 400 g Rahm 35%
- 250 g Milch 3,5%

Alles zusammen im "All-in"-Verfahren ca. 2 Minuten von Hand aufschlagen, Crème direkt weiterverarbeiten.

### Aufbau



### Summer Berry

- 200 g Knusper-Piemontese**
- 520 g Waldbeer-Gelée**
- 1020 g Crème Frucht, Swiss Charm  
Waldbeer, Buttermilch**
- 800 g Crème, Swiss Charm Quark**

### Fertigstellung

Pro Schale 50 g Waldbeer-Creme einfüllen, tiefkühlen, mit 15 g Waldbeer-Gelée aufgiessen, tiefkühlen. Knusper-Feuilletine einlegen, mit 40 g Quark-Creme auffüllen, tiefkühlen.

Individueller Dekorationsvorschlag Schalen mit Erdbeerscheiben belegen, mit heissem Erdbeer-Gelée abglänzen, mit gemischten Sommerbeeren, Isomalt Kristall, gehackten Pistazien und Schokolade-Locke dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

- |      |  |
|------|--|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milch-Couverture Rondo                       |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Grundmasse Gianduja Haselnuss rustikal |
| HA20 | Croquantine, knusprige Waffelflocken                                 |
| UE42 | Swiss Charm Quark, Dessert- Fond Quark Instant                       |
| UE46 | Swiss Charm Waldbeer, Dessert- Fond Waldbeer Instant                 |

# Summer Berry

Sommerdessert mit Swiss Charm Quark & Waldbeer



**Rezeptnummer :** PA40014

**Beschreibung :** Leichtes Quark-Dessert mit frischen Beeren und Waldbeer-Gelée

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	240
Kilojoule (kJ)	1004
Fette	13.74 g
davon gesätt. Fette	7.44 g
Kohlenhydrate	21.87 g
davon Zucker	22.89 g
Eiweiss	3.93 g
Salz	0.11 g

## Zusammensetzung :

**Vollrahm, Buttermilch, Vollmilch**, Walderdbeeren 10%, Zucker, Invertzucker, Traubenzucker, Glukose, **Haselnüsse**, Speisegelatine, **Weizenmehl, Magerquark**, Zitronensaft, Kakaobutter, Waldbeerfruchtpulver (Erdbeer, Heidelbeere, Himbeere, Holunder, Rote Beete, schwarze Johannisbeere), **Magermilchpulver**, Kakaokerne, **Vollmilchpulver**, Maisstärke, Kokosöl, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma natürlich, Holunderbeeren, Rapsöl, **Rahmpulver**, Himbeerfruchtstücke, Cranberrystücke, **Aroma (enthält Milch)**, färbendes Frucht- und Pflanzenextrakt, Speisesalz, Wasser, **Butterfett**, Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Rapslecithin), Malzextrakt, Paprika, Vanille

# Summer Berry

Sommerdessert mit Swiss Charm Quark & Waldbeer

Stand

08.04.2020