

Pistazien Sesam Schnitte

Petits gateaux



REZEPTMENGE 80 Petits gateaux

REZEPTNUMMER PG20253

Biscuit hell mit Pistazien

- 320 g Eiweiss frisch
- 12 g Eiweisspulver
- 4 g Salz
- 240 g Zucker
- 30 g Invertzucker
- 100 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 240 g Eigelb frisch
- 150 g Weissmehl Typ 400
- 70 g Maisstärke
- 200 g Pistazien grün fein gehackt

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und Zucker zu einer Schneemasse schlagen. Vorsichtig die Pistazienpaste unterheben. Die Eigelbe und die Mischung aus Mehl und Maisstärke hinzufügen und gut verrühren.

Cremeux Sao Palme 43%

- 550 g Sao Palme 43%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
- 20 g Gelatinemasse
- 1000 g Creme Anglaise mit 3.9%
Glukose

Die Couverture schmelzen, danach fügen Sie die warme Creme Anglaise und die Gelatinemasse dazu, gut mischen, bis alles aufgelöst ist. Im Kühlschrank lagern oder direkt verarbeiten.

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.

Creme Anglaise mit 3.9% Glukose

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 25 g Zucker
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert

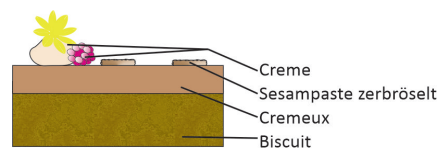
Milch, Rahm und Glukosesirup zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Creme Rosanosa

- 500 g Rahm 35%
- 125 g Rosanosa, Füllung mit
Rosenöl

Rahm erwärmen und Osa darin auflösen. Vor dem Aufschlagen 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Rosanosa kann durch jede andere OSA ersetzt werden.

Aufbau



Pistazien Sesam Schnitte

- 1366 g Biscuit hell mit Pistazien**
- 100 g Pistazien grün fein gehackt**
- 1570 g Cremeux Sao Palme 43%**
- 625 g Creme Rosanosa**
- 500 g Himbeeren frisch**
- 300 g Sesampaste, Halawa Plain**

Biscuit

In eine 600 x 400 mm grosse Silikonbackform streichen, mit den fein gehackten Pistazien bestreuen, backen.

Backtemperatur:

170°C

Backzeit:

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

Biscuit in einen Rahmen von 600 x 400 mm einlegen. Die Cremeux auf das Biscuit giessen. Die Sesampaste darüber streuen und auskristallisieren lassen, in Stücke von 90 x 30 mm schneiden. Mit Creme und einer frischen Himbeere garnieren.

Pistazien Sesam Schnitte

Petits gateaux

FELCHLIN PRODUKTE

DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
DF19	Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
PS60	Sao Palme 43%, Milchschokolade- Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Pistazien Sesam Schnitte

Petits gateaux



Rezeptnummer : PG20253

Beschreibung : Aromen des Orients mit Pistazien, Sesamcrunch und einem Hauch von Rose

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	318
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1333
Verkaufspreis		Fette	21.85 g
Verkaufseinheit	1 Petits gateaux	davon gesätt. Fette	9.78 g
		Kohlenhydrate	21.8 g
		davon Zucker	17.11 g
		Eiweiss	7.07 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Rahm, Himbeeren, Zucker, **Eigelb**, **Vollmilch**, **Pistazien 9%**, **Eiweiss**, Sesampaste, Halawa Plain 7% (**Sesam**, Zucker, Glukose, Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel (Citronensäure), künstliche Vanillin), **Weizenmehl**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Maisstärke, Glucosesirup, Invertzucker, Palmkernöl, Sonnenblumenöl, Wasser, Palmöl, **Eiweisspulver**, **Magermilchpulver**, Speisesalz, Speisegelatine, Rote Beete Konzentrat, Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Rosenöl, Vanille

Stand 05.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung