

Schokolade Dörrbirnen Tarte



REZEPTMENGE 10 Stück à 11 cm Ø

REZEPTNUMMER GB70084

Sablé Teig, Cacaopulver, Mandeln

275 g Butter gewürfelt
120 g Staubzucker
5 g Salz
90 g Eier frisch
430 g Weissmehl Typ 400
40 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
40 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen,
Eier langsam dazugeben, Mehl mit
Mandeln und Cacaopulver gemischt in der
Maschine kurz unterkneten und zum Teig
verarbeiten, kalt stellen.

Füllung, Bolivia 68%, Ganache gebacken

75 g Butter
375 g Rahm 35%
150 g Eier flüssig pasteurisiert
100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
300 g Bolivia 68%-60h, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

Rahm und Butter zum Kochen bringen.
Eier und Eigelb langsam dazugeben, unter
ständigem Rühren auf 82°C kochen,
Couverture Rondos dazugeben und mit
Hilfe eines Stabmixers eine Emulsion
herstellen.

Füllung, Bolivia 68%, Mousse gebacken

333 g Bolivia 68%-60h, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
125 g Butter
125 g Eigelb flüssig pasteurisiert
50 g Mandeln weiss, gemahlen
50 g Maisstärke
250 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
65 g Inulin HSI (ersetztbar durch
Zucker)
2 g Fleur de Sel

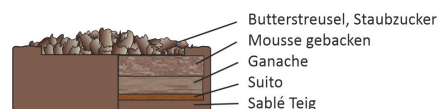
Couverture und Butter zusammen
schmelzen, Eigelb vorsichtig unterheben,
Mandeln und Maizena mischen und
unterheben. Eiweiss und Inulin mischen,
10 Min. quellen lassen, mit Fleur de Sel
zum Meringue aufschlagen, mit etwas
Meringue Ganache glatt rühren, dann
nach und nach restliche Meringue
einmieren.

Butterstreusel, Mandeln, Bolivia 68%

200 g Butter
240 g Roh-Rohrzucker fein
150 g Bolivia 68%-60h, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
220 g Weissmehl Typ 400
83 g Maismehl
105 g Mandeln weiss, gemahlen
2 g Fleur de Sel

Butter und Zucker cremig schlagen,
flüssige Couverture dazugeben, sehr
kaltes Mehl, sehr kaltes fein abgeseibtes
Maismehl, gefrorene Mandeln und Fleur
de Sel mischen, dazugeben, kurz zum
Streusel Teig kneten, kalt stellen.

Aufbau



Schokolade Dörrbirnen Tarte

Schokolade Dörrbirnen Tarte

**850 g Sablé Teig, Cacaopulver,
Mandeln**

700 g Suito, Backmasse Birne

**500 g Füllung, Bolivia 68%,
Ganache gebacken**

**700 g Füllung, Bolivia 68%,
Mousse gebacken**

**600 g Butterstreusel, Mandeln,
Bolivia 68%**

25 g Staubzucker

Felchlin Promotionsmaterial

**Tarte Chromstahlring Ø 11 x
H 3 cm**

Ganache

50 g in Ringe oder Silikonformen 8.5 cm Ø
abfüllen und tiefkühlen.

Sablé Teig

Teig für Boden und Ränder auf 3 mm
ausrollen.

Fertigstellung

Tarteringe auslegen, 70 g Suito
aufdressieren. Gefrorene Ganacheringe in
die Mitte der Tartes legen. Danach 70 g
Mousse ca. 2 - 3 mm unter den Rand auf
dressieren, mit je 60 g Schokoladestreusel
bestreuen, darauf achten, dass die
Streusel am Rand dünn bestreut werden,
in der Mitte etwas höher. Auf Lochbleche
und Silpainmatten backen.

Backtemperatur

175°C Herdofen,
150°C Umluftofen

Backzeit

ca. 25 Minuten

Nach dem Backen mit Staubzucker
dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KB65	Suito, Backmasse Birne
VO26	Tarte Chromstahlring Ø 11 x H 3 cm

Schokolade Dörrbirnen Tarte

Felchlin Promotionsmaterial



VO26 Tarte Chromstahlring Ø 11 x H 3 cm

Schokolade Dörrbirnen Tarte



Rezeptnummer : GB70084

Beschreibung : Fruchtig cremiges Schokoladen Tarte

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	396
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1656
Verkaufspreis		Fette	23.85 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.6 g
		Kohlenhydrate	37.36 g
		davon Zucker	22.82 g
		Eiweiss	6.01 g
		Salz	0.26 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Zucker, Cacaokerne, Dörrbirnen 7%, Wasser, Rahm, Eiweiss, Eier, Rohrrohrzucker, Eigelb, Mandeln, Maismehl, Inulin, Cacaobutter, Glucosesirup Weizen, Maisstärke, Cacaopulver, Traubenzucker, Speisesalz, Fleur de sel (Meersalz), Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskat, Pfeffer), Geliermittel (Pektin), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Pflaumensaftkonzentrat, Aroma natürlich, Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Kaliumcarbonate), Vanille

Stand 14.04.2022