

Fingercake Praline Himbeer

mit Bâtuja Noisette Noir



REZEPTMENGE 28 Stück à 130 x 25 mm

REZEPTNUMMER GB60326

Haselnuss Cakemasse

- 160 g Butter weich
- 440 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
- 2 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 245 g Eier frisch
- 2 g Salz
- 145 g Weismehl Typ 400
- 6 g Backpulver

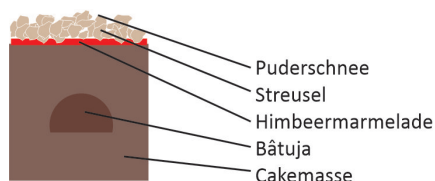
Butter, Primanuss und Zitrone cremig aufschlagen, Eier und Salz mit einem Schneebesen verrühren und langsam dazugeben. Abgeseibtes Mehl und Backpulver einmellieren.

Haselnuss Streusel

- 290 g Butter
- 320 g Zucker
- 70 g Haselnüsse roh, gemahlen
- 320 g Weismehl Typ 400

Butter und Zucker cremig weiss aufschlagen, sehr kalte Haselnüsse und Mehl unterheben und zum Streuselteig kneten, kalt stellen.

Aufbau



Fingercake Praline Himbeer

- 1000 g Haselnuss Cakemasse
- 840 g Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss
- 140 g Himbeermarmelade backfest
- 280 g Haselnuss Streusel
- 30 g Puderschnee

Fertigstellung

10 g Cakemasse in Silikonformen oder in Backförmchen eindressieren, 1 1/2 Stück Bâtuja einlegen, 25 g Cakemasse aufdressieren. 5 g backfeste Himbeer Marmelade aufdressieren, mit 10 g Haselnuss Streusel belegen, etwas andrücken, backen.

Backtemperatur: 190°C Herdofen, Zug offen

Backzeit: ca. 20 Minuten

Erkalten lassen. Mit Puderschnee abstauben.

Bezugsquelle Silikonform:

www.silikomart.com

Sq078 fashion cake

FELCHLIN PRODUKTE

- BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss
- KC53 Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Fingercake Praline Himbeer

mit Bâtuja Noisette Noir



Rezeptnummer : GB60326

Beschreibung : Haselnusscake mit Gianduja und Himbeer

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	456
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1906
Verkaufspreis		Fette	28.59 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.54 g
		Kohlenhydrate	41.19 g
		davon Zucker	27.62 g
		Eiweiss	6.21 g
		Salz	0.26 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse, Rohrrohrzucker, Cacaokerne, **Eier**, **Butter**, **Weizenmehl**, Zucker, Bäckerei-Fruchtzubereitung Himbeere ohne Kerne 6% (Himbeeren (Himbeermark aus Konzentrat 27%, Himbeermark 23%), Zucker, Wasser, Glucosesirup, Glukose, Feuchthaltemittel (Sorbit), Geliermittel (Apfelpektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Säureregulator (Natriumcitrat), Sonnenblumenöl, Festigungsmittel (Kalziumcitrat)), Wasser, Cacaobutter, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Puderschnee (Zucker, Wachsmaisstärke, Dextrose, Palmöl, Säuerungsmittel (Calciummonophosphat)), **Hartweizendunst**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), **Weizenstärke**, Reismehl, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Zitronenschale, Speisesalz, Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 09.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Fingercake Praline Himbeer

mit Bâtuja Noisette Noir

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung