

# Opus Lait und Bionda Entremets



<b>REZEPTMENGE</b>	4	Entremets à 16 cm Ø	<b>REZEPTNUMMER</b>	TO20215
--------------------	---	---------------------	---------------------	---------

## Himbeergelee mit Zitronensaft und Gelatine

285 g Himbeerpüree 100%, Boiron  
15 g Zitronensaft frisch  
60 g Zucker  
6 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)  
(200 Bloom)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Dem Himbeerpüree begeben, Zitronensaft dazu und erwärmen, bis es gut aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und den Zucker einrühren.

## Mürbteig Chocolat mit Mandeln, Meersalz und Eier

260 g Butter  
130 g Staubzucker  
1.5 g Meersalz  
135 g Eier frisch  
440 g Weismehl Typ 400  
40 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver  
30 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter und Staubzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Salz im Ei auflösen und nach und nach der Buttermasse dazugeben. Weiter zu einer luftigen cremigen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen absieben und die fein gemahlten Mandeln dazugeben. Der Buttermasse dazugeben und alles zusammen verrühren. In Plastikfolie für mindestens 2 Stunden in Kühlschrank stellen.

## Biscuit hell mit Mandelbackmasse mit Meersalz

320 g California 1:1, Backmasse  
Mandel  
115 g Eier frisch  
1.5 g Meersalz  
200 g Eier frisch  
80 g Zucker  
100 g Butter geschmolzen  
50 g Maismehl  
5 g Backpulver

California Mandelmasse mit der ersten Eimenge zu einer homogenen Masse aufschlagen. Zucker und die zweite Eimenge dazugeben und während ca. 10 Minuten zu einer luftigen Biscuitmasse aufschlagen. Die geschmolzene Butter mit der abgeseibten Stärke und dem Backpulver einmelieren.

## Creme Opus Lait 38% mit Creme Anglaise

310 g Creme Anglaise  
560 g Opus Lait 38% Lait de terroir,  
Milchschokolade-Couverture  
mit Bergmilch, Rondo  
760 g Rahm 35% leicht geschlagen

Opus Lait Couverture bei 45°C auflösen. Creme Anglaise auf 45°C erwärmen und mit Couverture eine Ganache zubereiten. Vorsichtig leicht geschlagenen Rahm unterheben. Bei 40°C weiterverwenden.

## Creme Anglaise

500 g Milch 3.5%  
500 g Rahm 35%  
200 g Eigelb flüssig pasteurisiert  
100 g Zucker

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

## Mousse Chocolat weiss Bionda 36% mit Creme Anglaise

120 g Creme Anglaise  
300 g Bionda 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture  
caramelisiert, Rondo  
40 g Gelatinemasse  
380 g Rahm 35% geschlagen

Bionda Couverture bei 45°C auflösen. Die Creme Anglaise auf 45°C erwärmen und die Gelatinemasse dazugeben. Mit der Couverture eine Ganache herstellen. Den Rahm vorsichtig einmelieren. Bei 40°C weiterverwenden.

## 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.

# Opus Lait und Bionda Entremets

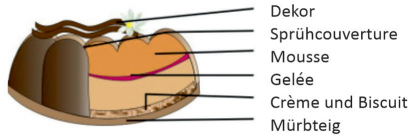
## Sprühcouverture Opus Lait 38%

70 g Opus Lait 38% Lait de terroir,  
Milchschokolade-Couverture  
mit Bergmilch, Rondo

30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Cacaobutter und die Couverture  
zusammen auf 35°C schmelzen, abseihen  
und auf 30°C abkühlen lassen.

## Aufbau



## Opus Lait und Bionda Entremets

**365 g Himbeergelee mit  
Zitronensaft und Gelatine**

**1036 g Mürbteig Chocolat mit  
Mandeln, Meersalz und Eier**

**870 g Biscuit hell mit  
Mandelbackmasse mit  
Meersalz**

**1630 g Creme Opus Lait 38% mit  
Creme Anglaise**

**840 g Mousse Chocolat weiss  
Bionda 36% mit Creme  
Anglaise**

**100 g Grenada 38%,  
Milchschokolade-  
Couverture, Rondo**

**100 g Sprühcouverture Opus Lait  
38%**

## Mürbteig

Böden von 16 cm Durchmesser und 3 mm  
dick ausschneiden und im Kühlschrank bei  
5°C aufbewahren.

## Biscuit

Auf einer Silpatmatte backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Rezept für 1 Backblech von 60 x 40 cm

## Fertigstellung

Die Silikonformen mit einer sehr dünnen  
Schicht Grenada 38% Milchcouverture  
ausgießen. 200 g der Bionda Schokolade  
Mousse eindressieren und kühl stellen.  
80 - 85 g des Himbeer Gelée auf die  
Mousse einfüllen. Die Form mit ca. 350 g  
der Opus Lait Creme auffüllen. Ein Biscuit  
hell von 14 cm Durchmesser auflegen.  
Kühl stellen und gefrieren. Das Entremets  
ausformen. Entweder das Entremets mit  
Sprühcouverture besprühen und / oder  
mit Schokolade Glasur überziehen. Auf  
einen Schokolade Mürbteig Boden von

16 cm Durchmesser auflegen und nach  
Belieben dekorieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

CO22	Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade- Couverture caramelsiert, Rondo
CR29	Grenada 38%, Milchschokolade- Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Opus Lait und Bionda Entremets



**Rezeptnummer :** TO20215

**Beschreibung :** Edle Entremets aus unserer Bionda 36% Couverture, einer Himbeergelee- und Mandelbiskuitschicht und Milkschokoladenmousse aus unserer Opus Lait Sélection 38% Couverture auf einem Boden aus Schokoladenmürbeteig

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	393
Kilojoule (kJ)	1644
Fette	28.37 g
davon gesätt. Fette	15.64 g
Kohlenhydrate	27.77 g
davon Zucker	20.45 g
Eiweiss	5.74 g
Salz	0.23 g

## Zusammensetzung :

**Rahm**, Zucker, **Eier**, **Weizenmehl**, **Butter**, Cacaobutter, Himbeeren, **Vollmilchpulver**, **Mandeln**, **Vollmilch**, Cacaokerne, **Eigelb**, Maismehl, Wasser, Cacaopulver, **Magermilchpulver**, Butterfett, Zitronensaft, **Molkenpulver**, Speisegelatine, Maltodextrin, Triebmittel (Backpulver), **Rahmpulver**, Meersalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 05.09.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung