

Opera Cardamom Coffee

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	30	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20153
-------------	----	----------------	--------------	---------

Biscuit hell mit Mandeln

- 810 g Staubzucker
- 810 g Mandeln weiss, gemahlen
ungeschälte Mandeln
- 215 g Weissmehl Typ 400
- 10 g Salz
- 1080 g Eier frisch
- 720 g Eiweiss frisch
- 110 g Zucker
- 160 g Butter geschmolzen

Staubzucker, gemahlene Mandeln, Mehl, Salz und Eier aufschlagen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen, der ersten Masse beigegeben. Am Schluss die warme Butter dazugeben

Ganache dunkel Sao Palme 60% mit Coffeenosa

- 470 g Rahm 35%
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 60 g Zucker
- 160 g Sao Palme 60%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 300 g Coffeenosa, Füllung Kaffee

Rahm erwärmen. Eigelb und Zucker verrühren, mit den Zutaten einen Creme Anglaise bei 82°C herstellen. Über die Couverture und Coffeenosa giessen. Mit einem Spachtel vorsichtig mischen und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Buttercreme Cardamomosa

- 400 g Buttercreme mit
Glukosesirup
- 150 g Cardamomosa F, Füllung
Kardamom

Cardamomosa bei 32°C auflösen und der aufgeschlagenen Butter-Creme hinzugeben.

Buttercreme mit Glukosesirup

- 175 g Zucker
- 75 g Wasser
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Zucker
- 50 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 40 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 500 g Butter

Erste Zuckermenge, Wasser und Glukosesirup auf 114°C kochen. Zweite Zuckermenge mit Eiweiss und Eigelb aufschlagen. Den gekochten Zucker auf einmal dazugiessen. Danach kalt schlagen. Die Butter luftig schaumig schlagen und mit der Pâte à Bombe luftig mischen.

Glasur mit Coffeenosa

- 150 g Coffeenosa, Füllung Kaffee
- 300 g Gelee neutral

Coffeenosa bei 32°C auflösen und mit dem kalten Neutralgelée mischen. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

Läuterzucker 30°Bé mit Kaffee

- 100 g Espresso
- 300 g Läuterzucker 30°Bé

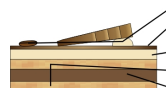
Zuckersirup und Espresso einmal zusammen aufkochen.

Läuterzucker 30°Bé

- 1000 g Wasser
- 1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Aufbau



- Dekor
- Kaffee-Glasur
- Buttercreme & Cardamom
- Joconde-Biscuit in Kaffeesirup getränkt
- Weiche Kaffee-Ganache

Opera Cardamom Coffee

- 755 g Biscuit hell mit Mandeln
- 1110 g Ganache dunkel Sao Palme
60% mit Coffeenosa
- 550 g Buttercreme Cardamomosa
- 450 g Glasur mit Coffeenosa
- 400 g Läuterzucker 30°Bé mit
Kaffee

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm
- 3 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm
- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5
mm

Opera Cardamom Coffee

Petits Gâteaux

**2 Stück Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm**

**2 Stück Backflon-Folie, 365 x 365
mm**

Biscuit

Masse in 2 Quadro Silikonrahmen à 5 mm
Höhe auf Backflon-Folie einfüllen, backen.
Backtemperatur: 260°C, Zug geschlossen
Backzeit: 5 Minuten

Nach dem Backen sofort auf ein kaltes
Blech legen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Fertigstellung

Biscuit in einen Quadrorahmen von
15 mm Höhe einlegen und mit Kaffee-
Läuterzucker tränken. Ganache
eindressieren, zweites Biscuit auflegen,
tränken und in den Kühlschrank stellen.
Quadrorahmen von 7.5 mm Höhe
auflegen und die Buttercreme einfüllen.
Kühl stellen und mit Glasur glasieren.
In Stücke à 3 x 10 cm schneiden,
dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CR19	Sao Palme 60%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF37	Coffeenosa, Füllung Kaffee
DK12	Cardamomosa F, Füllung Kardamom
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Opera Cardamom Coffee

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20153

Beschreibung : Petit gâteau mit unserer Sao Palme Schokolade und unserer köstlichen Cardamomosa Kardamomfüllung.

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	390
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1634
Verkaufspreis		Fette	26.11 g
Verkaufseinheit	108 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	13.2 g
		Kohlenhydrate	33.43 g
		davon Zucker	31 g
		Eiweiss	4.84 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Gelée (Zucker, Wasser, **Glukosesirup Weizen**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumcitrat, Kaliumsorbat), Aroma), **Butter**, **Eier**, **Eiweiss**, Wasser, **Mandeln**, Cardamomosa F, Füllung Kardamom 5% (Zucker, Palmkernöl, Palmöl, Sonnenblumenöl, **Vollmilchpulver**, Cacaobutter, **Magermilchpulver**, Kardamom, Brennessel-Extrakt, **Emulgator (Sojalecithin)**, Kardamomöl), **Eigelb**, Kaffee, Palmkernöl, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Palmöl, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl**, Kaffee 1% (Röstkaffee), Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Cacaobutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Vanille

Stand 18.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung