

Brioche Chocolat

Bâton Suhum 60%



REZEPTMENGE	14	Stück	REZEPTNUMMER	GB60173
-------------	----	-------	--------------	---------

Brioche Teig Chocolat

- 1000 g Brioche Teig
- 60 g Milch 3.5%
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Brioche Teig herstellen und am Schluss Milch und Cacaopulver anrühren und zum Brioche Teig geben.

Brioche Teig

- 130 g Milch 3.5%
- 30 g Hefe
- 100 g Zucker
- 20 g Malz flüssig
- 1000 g Weismehl Typ 400
- 20 g Fleur de Sel
- 30 g Levit
- 400 g Eier frisch
- 100 g Milch 3.5% 21°C
- 600 g Butter pomadig

Milch, Hefe, Zucker und Malz anrühren. Mehl, Fleur de Sel und Levit dazugeben und im 1. Gang kneten bis alle Zutaten vermengt sind. Vollei und Milch mixen und langsam dazugeben, im 2. Gang ca. 12 - 15 Min. zum Teig kneten, dabei Butter in 3 x begeben, Teigtemperatur ca. 20°C, Teig im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen, dabei ein flaches Rechteck formen.

Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln und Nibs

- 200 g Butter weich
- 300 g Rohrohrzucker fein
- 150 g Weismehl Typ 400
- 60 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 90 g Mandeln weiss, gemahlen
- 200 g Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet

Butter und Zucker cremig schlagen, abgeseibtes Mehl und Cacaopulver dazugeben, Mandeln und Nibs ebenfalls dazugeben und zum Streuselteig kneten, im Kühlschrank kalt stellen, im Cutter mittelgrob zerkleinern.

Aufbau



Brioche Chocolat

1100 g Brioche Teig Chocolat

300 g Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln und Nibs

140 g Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Dunkle Schokolade-Couverture

Teig

Teig nicht anwirken, nur flachdrücken und auf 7 mm dick rechteckig ausrollen, kurz in den Tiefkühler legen, auf 9 x 8.5 cm zuschneiden, Teigling entspricht ca. 75 g.

Fertigstellung

Bâtons Stange einlegen und aufrollen, in Flexipanmatten* oder Backformen legen, ca. 90 Min. bei 30°C, RH 70% im Garraum gehen lassen, mit Eistreiche 2 x anstreichen, mit Streusel bestreuen, backen.

Backtemperatur: 185°C Herdofen
Backzeit: 7 Min. Zug geschlossen
und 15 - 18 Min. Zug offen

*Firma Demarle
Artikelnummer 1092

FELCHLIN PRODUKTE

- BA01 Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Dunkle Schokolade-Couverture
- CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Brioche Chocolat

Bâton Suhum 60%



Rezeptnummer : GB60173

Beschreibung : Schokoladen-Brioche mit feinsten dunkler Schokoladeneinlage und Knusperstreusel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	409
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1712
Verkaufspreis		Fette	25.61 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.51 g
		Kohlenhydrate	35.87 g
		davon Zucker	13.42 g
		Eiweiss	7.2 g
		Salz	0.59 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Eier, Vollmilch, Cacaokerne, Rohrzucker, Cacaopulver, Rohrzucker bio, Zucker, **Mandeln**, Cacaobutter, Backhefe, Backmittel (Getrockneter saureteig (Roggen)), **Roggenmehl, Weizengluten**, Acerola Pulver (Träger: Maniokstärke), **Gerstenmalz**, Milchsäurebakterien (Träger: Weizenmehl)), **Gerstenmalz**, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 01.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung