

# Coconut Caramel Patisserie

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	50	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PA40036
-------------	----	----------------	--------------	---------

### Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%

200 g Eiweiss frisch  
3 g Eiweisspulver  
2.5 g Salz  
100 g Zucker  
90 g Eier frisch  
165 g Eigelb frisch  
40 g Zucker  
40 g Invertzucker  
100 g Weissmehl Typ 400  
25 g Cacao powder 20-22%,  
Cacaopulver  
40 g Butter  
50 g Sao Palme 75%, Dunkle  
Schokolade-Couverture,  
Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Menge Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Eier, Eigelb, zweite Menge Zucker und Invertzucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Geschmolzenen Butter und aufgelöste Couverture der Eimasse begeben. Die Hälfte der Schneemasse dazugeben und unterrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.

### Caramel mit Kokos

140 g Caramel brûlé fleur de sel  
360 g Kokosnusspüree  
3 g Zucker  
2.5 g Pektin Gelbband  
15 g Gelatinemasse

Zucker und Pektin mischen. Caramel Brûlé und Kokosnusspüree erwärmen und die Zucker-Pektinmischung dazugeben. Das Ganze während 1 Minute zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die Gelatinemasse dazugeben.

### 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.

### Gianduja weiss Mandel Rustica Dominicana 36% 2:1

400 g Rustica Noble Valencia 60%,  
Pralinémasse Mandel  
200 g Dominicana Blanc 36% Bio,  
Weisse Schokolade-  
Couverture, Rondo

Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.

### Caramelisierte Kokosraspel

275 g Caramelisierte Kokosraspel  
20 g Zucker

Dem Kokosnuss-Sirup-Mix den Zucker begeben und im Ofen goldbraun backen. Vor Gebrauch abkühlen lassen.  
Backtemperatur: 140°C  
Backzeit: ca. 15 Minuten

### Caramelisierte Kokosraspel

1000 g Kokosraspel  
360 g Läuterzucker 30°Bé

Kokosnussraspel und Zuckersirup miteinander mischen und im Ofen rösten:  
Rösttemperatur: 125°C  
Röstzeit: bis die Kokosraspel ganz leicht Farbe annehmen.

### Läuterzucker 30°Bé

1000 g Wasser  
1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

# Coconut Caramel Patisserie

## Petits Gâteaux

### Mousse Chocolat dunkel Sambirano 68% mit Creme Anglaise

- 215 g Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 10 g Gelatinemasse
- 360 g Creme Anglaise
- 450 g Rahm 35% geschlagen

Couverture bei 45 - 50°C auflösen. Die Gelatinemasse in der warmen Crème Anglaise auflösen. Auf die aufgelöste Couverture giessen und gut verrühren. Auf 40°C abkühlen lassen und einen Drittel des gekühlten geschlagenen Rahms unterrühren. Vorsichtig den restlichen geschlagenen Rahm unterheben.

### 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.

### Chantilly Edelweiss 36% mit Kokos und Malibulikör 21%vol.

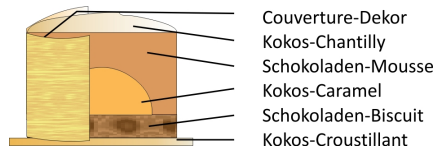
- 200 g Kokosnusspüree
- 30 g Glukosesirup DE 41-46
- 30 g Invertzucker
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 275 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 28 g Gelatinemasse
- 550 g Rahm 35%
- 35 g Malibulikör 21%vol.

Kokosnusspüree, Zuckerarten und Vanille zum Kochen bringen. Über die Couverture und Gelatinemasse giessen und zu einer Emulsion verrühren. Den kalten Rahm und Malibu dazugeben und während mind. 12 Stunden vor dem Aufschlagen in Kühlschrank stellen.

### Tipp

Wenn kein Alkohol erwünscht ist, die Alkoholmenge beim Kokosnusspüree auf 235 g dazurechnen.

### Aufbau



Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

### Coconut Caramel Patisserie

**855 g Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%**

**520 g Caramel mit Kokos**

**270 g Gianduja weiss Mandel**

**Rustica Dominicana 36% 2:1**

**295 g Caramelisiertes Kokosraspel**

**1035 g Mousse Chocolat dunkel Sambirano 68% mit Creme Anglaise**

**1150 g Chantilly Edelweiss 36% mit Kokos und Malibulikör 21% vol.**

### Biscuit

Masse auf Silikonrahmen von 600 x 400 mm einfüllen und backen.  
Backtemperatur: 180°C  
Backzeit: ca. 25 Minuten  
Kreise von 3 cm Ø ausstechen.

### Caramel mit Kokos

7.5 g in Silikon-Halbkugelformen von 2.5 cm Ø einfüllen und tiefkühlen.

### Fertigstellung

Eine Kokos-Croustillant-Rondelle à 4 cm Ø in einen Metallring einlegen. Mit einer Biscuit-Rondelle à 3 cm belegen und das gefrorene Kokos-Caramel auflegen. Die Ringe mit ca. 15 g Mousse auffüllen und tiefkühlen. Ausformen und ein Couverturenband, mit silberner und weisser Cacaobutter besprüht, umfassen. Mit einer runden Tülle ca. 20 g der geschlagenen Chantilly auf die Mousse aufdressieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU30	Sambirano 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC54	Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

# Coconut Caramel Patisserie

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PA40036

**Beschreibung :** Elegante Kokosnuss-Pâtisserie mit einer leichten Schokoladenmousse, Kokosnusncaramel auf einem Schokoladenbiskuit und Kokosnuss-Croustillant

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	368
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1539
Verkaufspreis		Fette	27.52 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	16.94 g
		Kohlenhydrate	21.84 g
		davon Zucker	20.19 g
		Eiweiss	5.26 g
		Salz	0.15 g

### Zusammensetzung :

**Rahm**, Kokosnuss 17%, Zucker, **Eigelb**, **Eiweiss**, Cacaobutter, Cacaokerne, **Vollmilch**, Invertzucker, **Mandeln**, **Weizenmehl**, **Eier**, Wasser, **Vollmilchpulver**, **Butter**, **Vollrahm**, Malibu-Likör, Glucosesirup, Cacaopulver, **Magermilchpulver**, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Speisegelatine, Vanille, **Eiweisspulver**, Speisesalz, Geliermittel (Pektin), **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

Stand 07.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung