

Coconut Caramel Patisserie

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	50	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PA40036
Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%			Carameliertes Kokosraspel	
200 g Eiweiss frisch	140 g Caramel brûlé fleur de sel		275 g Caramelierte Kokosraspel	
3 g Eiweisspulver	360 g Kokosnusspüree		20 g Zucker	
2.5 g Salz	3 g Zucker		Dem Kokosnuss-Sirup-Mix den Zucker beigeben und im Ofen goldbraun backen. Vor Gebrauch abkühlen lassen.	
100 g Zucker	2.5 g Pektin Gelbband		Backtemperatur: 140°C	
90 g Eier frisch	15 g Gelatinemasse		Backzeit: ca. 15 Minuten	
165 g Eigelb frisch	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.		Caramelierte Kokosraspel	
40 g Zucker	Gelatinemasse		1000 g Kokosraspel	
40 g Invertzucker	100 g Gelatinepulver (200 Bloom)		360 g Läuterzucker 30°Bé	
100 g Weissmehl Typ 400	600 g Wasser		Kokosnussraspel und Zuckersirup miteinander mischen und im Ofen rösten: Rösttemperatur: 125°C	
25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver	Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.		Röstzeit: bis die Kokosraspel ganz leicht Farbe annehmen.	
40 g Butter	Gianduja weiss Mandel Rustica Dominicana 36% 2:1		Läuterzucker 30°Bé	
50 g Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo	400 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinemasse Mandel		1000 g Wasser	
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 beigeben. Die Hälften der Schneemasse dazugeben und unterrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.	200 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade- Couverture, Rondo		1350 g Zucker	
	Couverture temperieren und alle Zutaten gut mischen.		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 Drittels 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.

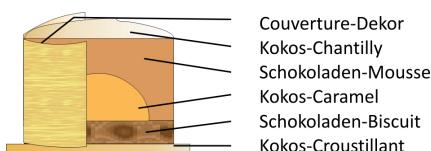
200 g Kokosnusspüree
30 g Glukosesirup DE 41-46
30 g Invertzucker
4 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
275 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
28 g Gelatinemasse
550 g Rahm 35%
35 g Malibulikör 21%vol.

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 Caramellisiertes 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 Couverturband, mit silberner und weißer Cacaobutter besprüht, umfassen. Mit einer runden Tülle ca. 20 g der geschlagenen Chantilly auf die Mousse aufdressingieren.

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, Glukosesirup (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