

St.Honoré Patisserie

mit Kaffee Vanillecreme



REZEPTMENGE	10 Stück	REZEPTNUMMER	PG20353
--------------------	----------	---------------------	---------

Butterblätterteig für Schnitten

- 550 g Wasser
- 1075 g Weismehl Typ 400
- 25 g Salz
- 10 g Weissweinessig
- 1000 g Butter zum Tourieren

Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem elastischen Teig kneten. In 1600 g Stück auswiegen, im Kühlschrank mind. 4 Stunden ruhen lassen.

Mit Butter tourieren; 5 einfache Touren, zwischen jeder Tour mind. 1.5 Std. Ruhezeit im Kühlschrank.

Pâte à Choux

- 160 g Milch 3.5%
- 160 g Wasser
- 160 g Butter
- 4 g Salz
- 6 g Zucker
- 160 g Weismehl Typ 400
- 280 g Eier frisch

Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Mehl einmelieren, trocken mischen, 2 - 3 Min. bei kräftiger Hitze abrösten, bis sich der Teigballen vom Kessel- oder Topfrand löst. Abgeröstete Masse in die Rührmaschine geben, mit dem Flachrührer im 1. Gang rühren, dabei nach und nach die bei Raumtemperatur gehaltenen Eier dazugeben, einen glatten und glänzenden Teig herstellen.

Vanillecreme Kaffee

- 1000 g Vanillecreme exquisit
- 50 g Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei

Vanillecreme bei 0 - 2°C Kerntemperatur ca. 5 - 10 Minuten luftig cremig aufschlagen. Gusto Ricco mit etwas Vanillecreme leicht erwärmen und glattrühren, am Schluss unter die aufgeschlagene Vanillecreme mischen.

Vanillecreme exquisit

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 140 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 140 g Zucker
- 60 g Inulin HSI
- 60 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 22 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 100 g Wasser
- 1200 g Rahm 35%

Milch, erste Rahmmenge und ausgekrazte Vanillestange aufkochen. Eigelb mit Zucker, Inulin und Vanillecremepulver cremig aufschlagen. Gelatinepulver in kaltem Wasser 10 Min. quellen lassen und auflösen. Etwas Flüssigkeit in die Eigelbmischung gießen, anrühren, restliche Milch/Rahmgemisch dazugießen und zusammen aufkochen. Aufgelöste Gelatine begeben und glatt rühren, kalte flüssige

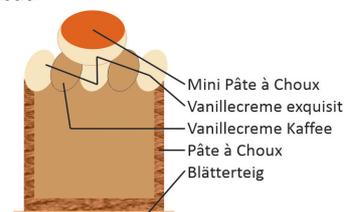
zweite Rahmmenge begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. In Vakuumbbeutel abfüllen und zuschweißen, sofort auf 4°C abkühlen, im Kühlschrank lagern, vor Gebrauch 20 Min. in den TK legen. Bei 0 - 2°C Kerntemperatur luftig cremig aufschlagen.

Tipp

Kann mehrere Tage eingeschweisst in Beutel im TK gelagert, aufgetaut und bei Bedarf mit 0 - 2°C Kerntemperatur aufgeschlagen werden.

Für eine Mousseline kann pro 1 kg aufgeschlagene Vanillecreme 200 g aufgeschlagene Butter oder aufgeschlagene OSA-Füllung addiert werden, zum Aromatisieren 5 - 10% Aromapaste wie z.B. Pistacia Vera. Eigelb enthält das Enzym Amylase, welches den Verdickungsprozess stören kann, das führt zu grenierter oder nicht gebundener Creme. Sehr hohe Hitze im Kochprozess deaktiviert das Enzym, deshalb Creme immer gut durchkochen um die Creme perfekt abzubinden.

Aufbau



St.Honoré Patisserie

mit Kaffee Vanillecreme

St.Honoré Patisserie

180 g Butterblätterteig für Schnitten

50 g Zucker

350 g Pâte à Choux

80 g Pâte à Choux

625 g Vanillecreme Kaffee

150 g Vanillecreme exquisit

50 g Zucker

Blätterteig

Auf 2 1/4 mm ausrollen, mit Englisch Zucker bestreuen, auf 2 mm fertig ausrollen, mit dem Zackenroller gut stupfen, nochmals leicht zuckern, vorbacken.

Backtemperatur: 190°C
caramelisierend fertig backen
Backtemperatur: 220 - 230°C
noch warm auf 6.3 cm Ø ausstechen

Zucker caramolisieren, zu feinem Pulver mahlen, Rondellen bestauben und mit einem Bunsenbrenner caramolisieren.

Pâte à Choux

Für Zylinder Tartringe 6 cm Ø und 4 cm Höhe mit zugeschnittenen Silpainmatten Streifen innenseitig auslegen, auf Blech mit Silpainmatte stellen. 35 g Masse eindressieren. Silpainmatte und schweres Blech auflegen, backen.

Im Umluftofen:

Backtemperatur: 160°C
Backzeit: 25 Minuten, Umluft Stufe 3
Backtemperatur: 140°C
Backzeit: ca. 20 Minuten, Umluft Stufe 3

Mini Pâte à Choux

Je 8 g Masse mit 6er Lochtülle auf Silpainmatten aufdressieren, auf gelochte Bleche auflegen, backen.

Im Herdofen:

Backtemperatur: 185°C
Backzeit: 20 Minuten, Zug geschlossen
Backtemperatur: 165°C
Backzeit: ca. 20 Minuten offener Zug
Beide Male 4/4 Ober- und 3/4 Unterhitze

Im Umluftofen:

Backtemperatur: 145°C 1/2 Fan / Umluft,
Zug geschlossen
Backzeit: ca. 12 Minuten
Backtemperatur: 145°C 1/2 Fan / Umluft,
Zug offen
Backzeit: ca. 14 Minuten

Fertigstellung

Zucker caramolisieren und in Silikonformen 3 cm Ø einfüllen, Choux kopfüber einlegen, erkalten lassen und ausformen. Pâte à Choux Zylinder mit 40 g Vanillecreme Kaffee füllen, mittig auf Blätterteig aufsetzen, mit 20er St.Honorétülle abwechslungsweise Streifen von Kaffee Vanillecreme und Vanillecreme exquisit auf die Zylinder dressieren. Caramolisierte Mini Pâte à Choux mit Vanillecreme exquisit füllen und in die Mitte aufsetzen.

FELCHLIN PRODUKTE

FE70	Gusto Ricco, Kaffee Paste, palmfrei
UE05	Crempulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

St.Honoré Pâtisserie

mit Kaffee Vanillecreme



Rezeptnummer : PG20353

Beschreibung : Pâte à Choux gefüllt mit Vanillekaffeecreme auf caramelisiertem Blätterteigboden bedeckt mit Vanille- und Kaffeecreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	298
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1246
Verkaufspreis		Fette	22.21 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.26 g
		Kohlenhydrate	19.57 g
		davon Zucker	11.45 g
		Eiweiss	4.35 g
		Salz	0.32 g

Zusammensetzung :

Rahm, Vollmilch, Weizenmehl, Butter, Zucker, Wasser, Eier, Eigelb, Inulin, Maisstärke, Sonnenblumenöl, Kaffee, Speisegelatine, Sojamehl, Speisesalz, Cacaobutter, Vanille, Weissweinessig (Weissweinessig, Konservierungsstoff Kaliummetabisulfit, Essigsäure), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Emulgator (Sojalecithin), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 15.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung