

Gianduja Schnitte mit exotischen Früchten

Entremets



REZEPTMENGE	10	Stück à 13 x 6 cm	REZEPTNUMMER	PG20346
--------------------	----	-------------------	---------------------	---------

Dacquoise Haselnuss

- 304 g Eiweiss, frisch
- 5.3 g Eiweisspulver
- 112 g Zucker
- 140 g Haselnüsse roh, gemahlen
- 140 g Staubzucker
- 39 g Weissmehl Typ 400

Mit dem Eiweiss, Eiweisspulver und Zucker eine Schneemasse zubereiten. Staubzucker, gemahlene Haselnüsse und Mehl absieben und in die Schneemasse einmellieren.

Exotic Chutney

- 80 g Mangopüree 100%
- 50 g Passionsfruchtpüree 100%
- 80 g Roh-Rohrzucker fein
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 320 g Ananas, frisch gewürfelt 7 mm
- 250 g Mango, frisch gewürfelt 7 mm
- 250 g Bananen, geschält gewürfelt 7 mm
- 30 g Gelatinemasse

Ananaswürfel bei 140°C im Ofen für ca. 15 Minuten garen. Pürees, Zucker und Vanille kurz aufkochen, Gelatinemasse ab 80°C hinzufügen. Die heisse Masse unter die gewürfelte Früchte ziehen.

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.

Creme Diplomat mit Haselnuss Gianduja M

- 500 g Vanillecreme gekocht mit Milch
- 500 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 500 g Rahm 35% leicht geschlagen
- 80 g Gelatinemasse

Warme Vanillecreme und aufgelöste Gianduja mischen. Die Gelatinemasse dazugeben. Auf 35°C abkühlen und am Schluss den leicht geschlagenen Rahm unterheben.

Vanillecreme gekocht mit Milch

- 48 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm
- 40 g Zucker
- 100 g Milch 3.5%
- 300 g Milch 3.5%

Crèmepulver und Zucker in ersten Milchmenge anrühren. Zweite Milchmenge aufkochen. Das angerührte Crèmepulver gut einrühren und nochmals gut aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecreme über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine aufschlagen.

Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Haselnussöl

- 224 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 96 g Haselnussöl
- 80 g Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert

Couverture auf 48°C schmelzen, Öl und Nibs hinzufügen und gut vermischen. Auf 32 - 35°C abkühlen lassen und weiterverarbeiten.

Gianduja Schnitte mit exotischen Früchten

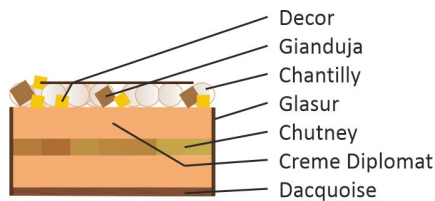
Entremets

Chantilly Opus Blanc 35% mit Gelatine

- 225 g Rahm 35%
- 25 g Invertzucker
- 25 g Glukosesirup 44/45
- 37 g Gelatinemasse
- 325 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 600 g Rahm 35%

Couverture auf 35°C schmelzen. Rahm, Invertzucker und Glukose erhitzen. Die Gelatinemasse und Couverture zugeben, Rahm dazu. Mit Stabmixer emulgieren. Vor der Verwendung über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aufbau



Gianduja Schnitte mit exotischen Früchten

- 741 g Dacquoise Haselnuss
- 1064 g Exotic Chutney
- 1580 g Creme Diplomat mit Haselnuss Gianduja M
- 400 g Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Haselnussöl
- 1237 g Chantilly Opus Blanc 35% mit Gelatine
- 50 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 150 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel Würfel für Dekor

Dacquoise

Auf Silpat 400 x 300 mm streichen, backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

Abkühlen lassen.

Chutney

In einen Rahmen 380 x 260 mm gießen, glattstreichen und tiefkühlen.

Fertigstellung

Dacquoise in einen Rahmen 380 x 260 mm einsetzen. Die Hälfte der Diplomatcreme einfüllen und glattstreichen. Gefrorener Chutney auflegen und andrücken. Zweite Hälfte Diplomatcreme einfüllen und glattstreichen. Für 30 Minuten bei 5°C kühlen und gefrieren. Stücke von 130 x 60 mm schneiden, sofort in der Glasur bis zur Oberkante tunken und auf ein Blech absetzen. Mittig, mit 1 cm zum Rand, die frisch aufgeschlagene Chantilly dressieren. Das Schokoladenplättchen auflegen und garnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CA29	Maracaibo Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs carameliert
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Gianduja Schnitte mit exotischen Früchten

Entremets



Rezeptnummer : PG20346

Beschreibung : Exotische Früchte zwischen Haselnuss-Giandujadiplomat auf einem Dacquoise abgerundet mit Chantilly, umhüllt von einem Knuspermantel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	330
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1383
Verkaufspreis		Fette	23.8 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.1 g
		Kohlenhydrate	22.91 g
		davon Zucker	20.73 g
		Eiweiss	4.84 g
		Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Vollmilch**, **Haselnüsse**, Mango 6%, Ananas 6%, **Eiweiss**, Bananen 5%, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Wasser, **Haselnussöl**, Rohrrohrzucker, Passionsfrucht 1.0%, Maisstärke, **Weizenmehl**, Invertzucker, Glucosesirup (Weizenglukose), Speisegelatine, **Glucosesirup Weizen**, **Eiweisspulver**, Vanille, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 14.11.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung