

Coffee Caramelito

Entremets



REZEPTMENGE	2	Entremets à 16 cm Ø	REZEPTNUMMER	TO20100
-------------	---	---------------------	--------------	---------

Biscuit Chocolat ohne Mehl mit Maracaibo 88% und Nibs

- 160 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 64 g Butter ungesalzen
- 96 g Eigelb frisch
- 192 g Eiweiss frisch
- 144 g Zucker
- Fleur de Sel 0.25 g
- 50 g Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet

Couverture und Butter auf 65°C erwärmen, zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eigelb hinzufügen. Eiweiss, Zucker und Fleur de Sel cremig schlagen, nicht zu lange. Der Schokoladenmischung begeben. Nibs hinzugeben.

Cremeux Caramel und Kaffee

- 6 g Instant Kaffee
- 160 g Rahm 35%
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 100 g Zucker
- 28 g Gelatinemasse
- 80 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 40 g Rahm 35% leicht geschlagen

Instant Kaffee, erste Rahmmenge und Vanillestange zusammen erhitzen. Den Zucker caramolisieren. Mit dem heissen aromatisierten Rahm ablöschen. Über das Eigelb geben und eine Crème Anglaise herstellen. Gelatinemasse einrühren. Auf 35°C abkühlen, den leicht geschlagenen Rahm hinzugeben.

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 Bavaroise mit Caramelito 36%

- 49 g Gelatinemasse
- 480 g Creme Anglaise
- 720 g Caramelito 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 675 g Rahm 35% geschlagen

Gelatinemasse in die Crème Anglaise einrühren. Über die Couverture giessen. Bei 35°C, den 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.

Coffee Caramelito

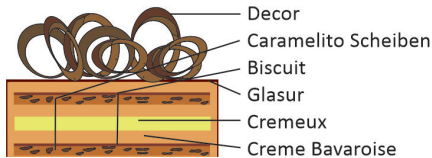
Entremets

Glasuren Chocolat Caramelito 36%

- 215 g Zucker
- 175 g Rahm 35%
- 17 g Wasser
- 6 g Maisstärke
- 56 g Gelatinemasse
- 50 g Caramelito 36%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo

Zucker caramelisieren. Mit dem heissen Rahm ablöschen. Wasser und Maisstärke mischen und begeben. Zusammen zum Kochen bringen. Gelatinemasse einrühren, die Couverture begeben und gut verrühren. Bei 30 - 35°C weiterverarbeiten.

Aufbau



Coffee Caramelito

- 755 g Biscuit Chocolat ohne Mehl
mit Maracaibo 88% und
Nibs**
- 415 g Cremeux Caramel und
Kaffee**
- 640 g Creme Bavaoise mit
Caramelito 36%**
- 250 g Glasuren Chocolat Caramelito
36%**
- 300 g Caramelito 36%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo**

Biscuit

Masse in 4 Ringe à 16 cm Ø einfüllen, backen.

Backtemperatur:

160°C in Umluftofen,

180°C in Etagenofen

Backzeit: ca. 8 Minuten

Auskühlen lassen.

Caramelito 36%

Temperierte Couverture auf Plastikfolie dünn aufstreichen. 4 Kreise à 14 cm Ø ausschneiden und je eine Platte auf die Biscuits legen.

Cremeux

In 2 Flexipanformen à 14 cm Ø eindressieren, tiefkühlen.

Fertigstellung

Eine Caramelito-Biscuit Schicht in Ring einlegen. 1/3 des Rings mit Creme Bavaoise auffüllen. Die gefrorenen Cremeux auflegen und Creme Bavaoise eindressieren. Eine zweite Caramelito-Biscuit Schicht auflegen und mit Creme Bavaoise füllen. Mit Glasuren glasieren und mit Caramelito Dekor ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CO38	Caramelito 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CO88	Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Coffee Caramelito

Entremets



Rezeptnummer : TO20100

Beschreibung : Mehlfreies Schokoladenbiscuit aus Maracaibo 88% mit Caramelito 36% Mousse und einer Kaffee-Caramel-Crémeux

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	401
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1679
Verkaufspreis		Fette	28.15 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.14 g
		Kohlenhydrate	30.73 g
		davon Zucker	28.61 g
		Eiweiss	5.26 g
		Salz	0.14 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, **Eigelb**, **Eiweiss**, Cacaobutter, Wasser, **Butter**, **Vollmilch**, **Molkenpulver**, Butterfett, Maltodextrin, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Speisegelatine, Kaffee, Vanille, Maisstärke, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 25.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung