

# Pistazien - Himbeer - Tarte

## Entremets



<b>REZEPTMENGE</b>	8	Entremets à 16 cm Ø	<b>REZEPTNUMMER</b>	TO20193
--------------------	---	---------------------	---------------------	---------

### Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Limonenzesten

- 200 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 275 g Eier frisch
- 70 g Nussbutter (Beurre noisette)
- 40 g Weismehl Typ 400
- 1 g Backpulver
- 2 g Salz
- 2 g Limonenzeste (1 Stück = 3g)

Mandelmasse mit einem Flachrührer in der Maschine aufschlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Mit Schneebeisen im Schnellgang verrühren. Der aufgeschlagenen Masse im langsamen Gang die abgekühlte Nussbutter begeben. Vorsichtig das abgeseibte Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben, Limonenzeste unterheben.

### Creme Diplomat mit Frambonosa

- 275 g Creme Vanille Bourbon, TK fähig
- 100 g Frambonosa, Füllung Himbeer
- 150 g Rahm 35% geschlagen

Vanillecreme zu einer glatten Masse aufschlagen. Osa bei 32 - 34°C auflösen und vorsichtig unter die Vanillecreme heben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterheben.

### Creme Vanille Bourbon, TK fähig

- 50 g Milch 3.5%
- 48 g Maisstärke
- 550 g Milch 3.5%
- 180 g Rahm 35%
- 66 g Zucker als Stabilisator
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 1 Stück
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 48 g Zucker

Die erste Menge Milch mit der Maisstärke anrühren. Die zweite Menge Milch, Rahm, Zucker als Stabilisator und Vanille aufkochen. Eigelb mit Zucker und angerührter Maisstärke cremig weiss aufschlagen, heisse Flüssigkeit mit der Eigelbmischung anrühren, alles zusammen zum Kochen bringen. Auf ein mit Folie belegtes Blech giessen, mit Folie decken und sofort auskühlen. Nach Bedarf kalt aufschlagen.

### Zucker als Stabilisator

- 60 g Zucker
- 3.3 g Carrageen
- 2 g Johannisbrotkernmehl
- 2 g Glycerinmonostearat

Alle Zutaten zusammen mischen.

### Creme Diplomat mit Pistachiosa

- 275 g Creme Vanille Bourbon, TK fähig
- 100 g Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
- 150 g Rahm 35% geschlagen

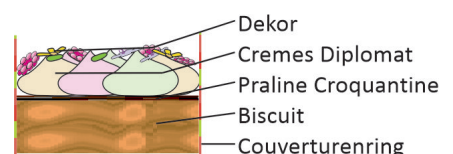
Vanillecreme zu einer glatten Masse aufschlagen. Osa bei 32 - 34°C auflösen und vorsichtig unter die Vanillecreme heben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterheben.

### Creme Diplomat mit Mascarponeosa

- 275 g Creme Vanille Bourbon, TK fähig
- 100 g Mascarponeosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
- 150 g Rahm 35% geschlagen

Vanillecreme zu einer glatten Masse aufschlagen. Osa bei 32 - 34°C auflösen und vorsichtig unter die Vanillecreme heben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterheben.

### Aufbau



# Pistazien - Himbeer - Tarte

## Entremets

### Pistazien - Himbeer - Tarte

- 590 g Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Limonenzesten**
- 560 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo**
- 320 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter**
- 525 g Creme Diplomat mit Frambonosa**
- 525 g Creme Diplomat mit Pistachiosa**
- 525 g Creme Diplomat mit Mascarpnosa**
- 80 g Himbeeren frisch**
- 40 g Pistazien grün**
- 5 g Konditoreimasse Rot\_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff**

### Biscuit

Masse in Silikonformen von 16 cm Ø und 1 cm Höhe einfüllen und backen.  
Backtemperatur: 170°C  
Backzeit: 15 - 20 Minuten

### Couverturenring

Ein Plastikband von 54 x 4 cm zuschneiden. Rote temperierte Konditoreifarbe mit einem Pinsel auftragen. Temperierte Couverture auf das gefärbte Plastikband aufstreichen. Das Couverture-Band sofort in einen Ring von 16 cm Ø mit Klebestreifen anbringen. Einen Tag abstehen lassen.

### Fertigstellung

Die Praline Croquantine bei 32 - 34°C auflösen und auf das Biscuit aufstreichen. Diplomat-Cremes in Dressiersäcke mit runder Tülle füllen. Tupfen nach Zufallsprinzip eindressieren. Torte mit Couverturenring umstellen. Mit frischen Himbeeren, Pistazien und essbaren Blumen ausgarnieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
DC53	Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
DC76	Frambonosa, Füllung Himbeer
DF32	Mascarpnosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Pistazien - Himbeer - Tarte

Entremets



**Rezeptnummer :** TO20193

**Beschreibung :** Biscuit Limette, hergestellt mit unserer California Mandelmasse 1:1 und kombiniert mit verschiedenen Diplomat-Cremes, die mit unseren Frambonosa-, Pistazien- und Mascarpone-Füllungen sowie unserer Praliné-Croquantine-Mandelcreme hergestellt werden.

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	2 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	1714
Kilojoule (kJ)	7170
Fette	28.43 g
davon gesätt. Fette	14.12 g
Kohlenhydrate	27.48 g
davon Zucker	23.74 g
Eiweiss	6.19 g
Salz	0.25 g

## Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, **Vollmilch**, **Eier**, Cacaobutter, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, **Eigelb**, **Weizenmehl**, Himbeeren 3%, **Butter**, **Pistazien 2%**, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, Kokosöl, Maisstärke, Palmkernöl gehärtet, Maltodextrin, **Rahmpulver**, Wasser, Cacaokerne, **Milchzucker**, Himbeerfruchtpulver, Sheabutter, Illipebutter, **Molkenpulver**, Kokosfett gehärtet, Vanille, Rapsöl, Speisesalz, Geliermittel (Carrageen), Limettenzeste, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), **Emulgator (Sojalecithin)**, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Aroma, Butterfett, Farbstoff (Allurarot AC), Rote Beete Konzentrat, Emulgator (Rapsöllecithin), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanilleextrakt, **Gerstenmalzextrakt**, Brennessel-Extrakt, Paprika, Farbstoff (Carotin)

# Pistazien - Himbeer - Tarte

Entremets

---

Stand

13.05.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung