

Mascarpone mit Exotic Gelee Pralines

in Duetto Form



REZEPTMENGE	7	Duetto Formen à 21 Stück	REZEPTNUMMER	PR10668
-------------	---	--------------------------	--------------	---------

Bitterorangen-Yuzu Gelee

- 170 g Bitterorangenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Yuzupüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 30 g Zucker
- 3.5 g Pektin Gelbband
- 160 g Zucker
- 30 g Glukosesirup DE 41-46

Die erste Zuckermenge mit Pektin mischen. Orangen/Yuzupüree auf 80°C erwärmen und die Zucker-Pektinmischung nach und nach einrieseln lassen. Während 1 Minute bei ständigem Rühren aufkochen. Zweite Zuckermenge und Glukose hinzufügen und auf 104°C aufkochen. In eine Schüssel geben und mit Plastikfolie abdecken. Bei Raumtemperatur abstehen lassen. Sobald es erkaltet ist, mit einem Stabmixer fein mixen und in einen Dressiersack geben.

Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Mascarpone

- 200 g Rahm 35%
- 100 g Mascarpone
- 50 g Invertzucker
- 25 g Glukosesirup DE 41-46
- 2.5 g Orangenrapée (1 Orange = 5g)
- 2 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 285 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 15 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Mascarpone, Rahm, Glukose, Invertzucker, Vanille und Orangenschale zum Kochen bringen. Absieben und nach und nach über die Couverture und den Cacaobutter gießen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Wenn die Ganache eine Temperatur von 31 - 33°C erreicht hat, mit dem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Mascarpone mit Exotic Gelee Pralines

- 425 g Bitterorangen-Yuzu Gelee
- 680 g Ganache weiss Dominicana Blanc 36% mit Mascarpone
- 600 g Suhum 40% Bio, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Felchlin Promotionsmaterial

7 Stück Giessform Duetto

- 20 g Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
- 20 g Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
- 20 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
- 20 g Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff

Pralinenmantel

Orange und dann braune Konditoreimasse in Duetto-Domformen sprühen. Bei Bedarf mit Folie abdecken und zuerst mit orange, dann mit brauner Konditoreimasse besprühen. Die Folie entfernen und mit weisser und oranger Konditoreimasse bestreichen. Bis zum Fest werden bei Raumtemperatur stehen lassen. Mit temperierter Couverture ausgießen, bei Raumtemperatur aushärten lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten abgekühlt wird.

Mascarpone mit Exotic Gelee Pralines

in Duetto Form

Fertigstellung

2 g Gelee in die ausgegossenen Formen füllen. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich eine dünne Haut auf der Oberfläche bildet. Vorsichtig ca. 4 g Ganache auf den Gelee geben und mindestens 12 Stunden bei idealerweise 15 - 18°C kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture schliessen und für ca. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, bevor sie vorsichtig aus der Form genommen werden.

Bei 15 - 16°C und 60% Luftfeuchtigkeit lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF97	Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff
CO02	Suhum 40% Bio, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
VO72	Giessform Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Mascarpone mit Exotic Gelee Pralines

in Duetto Form

Felchlin Promotionsmaterial



V072 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm

Mascarpone mit Exotic Gelee Pralines

in Duetto Form



Rezeptnummer : PR10668

Beschreibung : Mascarpone - Orange - Yuzu Pralines mit Bio-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	9849
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	41208
Verkaufspreis		Fette	31.8 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	19.86 g
		Kohlenhydrate	39.68 g
		davon Zucker	40.03 g
		Eiweiss	3.8 g
		Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Cacaobutter, Zucker, Rohrohrzucker, **Rahm, Vollmilchpulver**, Orange, Mascarpone (**Rahm, Milch**, Säuerungsmittel (Citronensäure)), Cacaokerne, Glucosesirup, Invertzucker, Yuzu, Bitterorangen 1%, Geliermittel (Pektin), Orangenschalen geraspelt 0.1%, Vanille, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau), Farbstoff (Allurarot AC), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Farbstoff (Calciumcarbonat), Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung