

Fingercake Zitronen Dattel

mit Bâtuja Noisette Lait



REZEPTMENGE 28 Stück à 130 x 25 mm

REZEPTNUMMER GB60327

Zitronen Cakemasse

- 300 g Zucker
- 10 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g)
- 205 g Eier frisch
- 125 g Rahm 35%
- 230 g Weissmehl Typ 400
- 4 g Backpulver
- 85 g Butter flüssig
- 40 g Zitronensaftsirup oder Limoncello 30%vol.
- 1 g Fleur de Sel

Zucker und Zitronenzeste miteinander mischen und mind. 2 Std. ziehen lassen. Mehl und Backpulver absieben, danach alle Zutaten im Robot Coupe mixen oder von Hand nacheinander zusammen mischen, nicht schaumig schlagen. Anstelle von Zitronensaftsirup kann auch Limoncello genommen werden.

Zitronensaftsirup

- 300 g Zitronensaft frisch
- 400 g Wasser
- 300 g Zucker

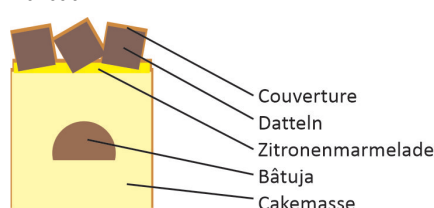
Alle Zutaten zusammen aufkochen, 2 - 3 Minuten köcheln lassen, absieben und kalt stellen.

Zitronenmarmelade

- 590 g Wasser
- 4 g Meersalz
- 80 g Zitronenschale frisch
- 70 g Zitronensaft frisch
- 160 g Zitronensaft frisch
- 55 g Zucker
- 6 g Pektin NH
- 35 g Butter

Wasser und Salz aufkochen, Zitronenschalen darin blanchieren, absieben, Schalen abwaschen und nochmals im Salzwasser blanchieren, abwaschen und kurz trocknen lassen. Erste Menge Zitronensaft dazugeben und zur Paste pürieren. Zweite Menge Zitronensaft auf 50°C erwärmen, Zucker und Pektin mischen und zusammen aufkochen, vom Herd nehmen, kalte Butterwürfel unterheben, rühren bis die Butter geschmolzen ist, kurz pürieren und am Schluss Zitronen Paste unterrühren. Im Kühlschrank lagern.

Aufbau



Fingercake Zitronen Dattel

- 1000 g Zitronen Cakemasse
- 840 g Bâtuja Noisette Lait 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss
- 210 g Zitronenmarmelade
- 280 g Datteln Majdoul
- 280 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Fertigstellung

10 g Cakemasse in Silikonformen oder in Backförmchen eindressieren, 1 1/2 Stück Bâtuja einlegen, 25 g Cakemasse aufdressieren, backen. Backtemperatur: 180°C Herdofen, Zug offen Backzeit: ca. 20 Minuten Mit je 7.5 g Zitronenmarmelade dekorieren, mit je 10 g Dattel Würfel belegen und mit Couverture überziehen.

Bezugsquelle Silikonform:

www.silikomart.com
Sq078 fashion cake

FELCHLIN PRODUKTE

- BA03 Bâtuja Noisette Lait 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Fingercake Zitronen Dattel

mit Bâtuja Noisette Lait



Rezeptnummer : GB60327

Beschreibung : Fruchtiger Zitronencake mit Gianduja und Datteln umhüllt mit zarter Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	415
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1737
Verkaufspreis		Fette	22.84 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	10.55 g
		Kohlenhydrate	45.85 g
		davon Zucker	36.45 g
		Eiweiss	5.55 g
		Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Zucker, Rohrrohrzucker, Datteln 11%, **Weizenmehl**, **Haselnüsse**, Cacaobutter, **Eier**, Wasser, **Vollmilchpulver**, **Rahm**, Cacaokerne, **Butter**, Zitronensaft 2%, **Magermilchpulver**, Zitronenschale 1%, **Rahmpulver**, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Geliermittel (Pektin), Fleur de sel (Meersalz), Meersalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille

Stand 09.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung