

Giandjua M Intenso Haselnuss-Riegel

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	30 Stück	REZEPTNUMMER	GB60217
-------------	----------	--------------	---------

Buttermasse für Brownie mit Sao Palme 75%

- 90 g Eigelb, frisch
- 45 g Invertzucker
- 250 g Roh-Rohrzucker fein
- 180 g Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 340 g Eingesottene Butter
- 90 g Weismehl Typ 400
- 22 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 180 g Eiweiss, frisch
- 160 g Dextrosepulver

Eigelb, Invertzucker und Roh-Rohrzucker im mittleren Gang in der Maschine aufschlagen. Couverture bei 48 - 50°C auflösen und mit eingesottener Butter mischen. Der Zuckermischung dazugeben. Mehl und Cacaopulver absieben und dazugeben. Im langsamen Gang sehr kurz verrühren. Eiweiss mit dem Dextrosepulver aufschlagen und der Masse dazugeben.

Mousse Chocolat mit Haselnuss Gianduja dunkel

- 500 g Creme Anglaise mit Glukosesirup
- 355 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
- 300 g Rahm 35%
- 38 g Gelatinemasse

Gianduja in Stücke schneiden. Giessen Sie die heisse Creme Anglaise über die Gianduja-Stücke. Mit dem Schneebesen verrühren. Die Gelatinemasse hinzufügen. Wenn die Masse eine Temperatur von 35°C hat, 1/3 des halbsteifgeschlagenen Rahms hinzufügen und vorsichtig mit dem Spachtel verrühren. Die Masse auf die restlichen 2/3 des Rahms geben und vorsichtig mit dem Spachtel fertigstellen.

Creme Anglaise mit Glukosesirup

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 100 g Glukosesirup 44/45
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Zucker

Milch, Rahm und Glukose zum Kochen bringen und nach und nach in die aufgeschlagene Ei-Zuckermasse giessen. Bei ständigem Rühren auf 82 - 84°C erhitzen und durch ein feines Sieb abpassieren.

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.

Glasur Chocolat Criolait 38% mit caramelisierten Haselnüssen

- 750 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 200 g Haselnussöl
- 200 g Caramelisierte Haselnüsse

Couverture temperieren und mit Haselnussöl mischen. Caramelisierte Haselnüsse hacken und begeben.

Caramelisierte Haselnüsse

- 200 g Zucker
- 50 g Wasser
- 600 g Haselnüsse ganz, geröstet
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser zum Kochen bringen, Haselnüsse begeben, abrösten, bis der Zucker goldgelb ist, Cacaobutter begeben. Zum Erkalten auf einen Marmortisch geben und sofort voneinander trennen. Kalt werden lassen und luftdicht verschlossen lagern.

Giandjua M Intenso Haselnuss-Riegel

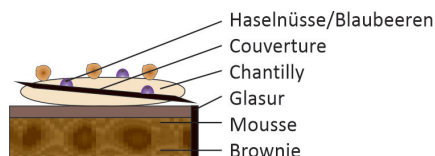
Petits Gâteaux

Chantilly Edelweiss 36% mit Gelatine

- 360 g Rahm 35%
- 4 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
- 140 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 35 g Gelatinemasse
- 465 g Rahm 35%

Erste Rahmmenge und ausgekrazte Vanille auf 80°C erhitzen. Über die Couverture giessen und mit der Gelatinemasse anrühren. Zweite Rahmmenge kalt über die angerührte Ganache giessen und zu einer Emulsion mixen. Über Nacht kalt stellen.

Aufbau



Giandjua M Intenso Haselnuss-Riegel

- 1400 g Buttermasse für Brownie mit Sao Palme 75%**
- 1193 g Mousse Chocolat mit Haselnuss Gianduja dunkel**
- 1150 g Glasur Chocolat Criolait 38% mit caramelisierten Haselnüssen**
- 1000 g Chantilly Edelweiss 36% mit Gelatine**
- 150 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel Würfel von 1 cm**
- 100 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**
- 100 g Haselnüsse ganz, geröstet halbiert**
- 100 g Blaubeeren halbiert**

Buttermasse für Brownie

Silikonpapier auf Backblech mit Rahmen 38 x 26 x 4 cm bereitstellen. Masse einfüllen und glattstreichen. Giandujawürfel gleichmässig auf der Masse verteilen und mit einem Spachtel andrücken, backen.

Backtemperatur: 190°C, Etagenofen, Zug geschlossen

Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach dem Backen Brownie sofort aus dem Rahmen lösen, stürzen und erkalten lassen. Brownie wieder in den Rahmen zurückstürzen.

Fertigstellung

Mousse in den Rahmen auf die Brownie verteilen, glattstreichen und für mind. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen und anschliessend anfrieren lassen. Stücke von 13 x 2.5 cm schneiden und in der Glasur abtunken. Die Chantilly auf die Riegel dressieren. Mit halben Heidelbeeren und halben Haselnüssen (je 3 oder 5 Stück) sowie einer Schokoladensträhne ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja Haselnuss, Tafel
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Giandjua M Intenso Haselnuss-Riegel

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : GB60217

Beschreibung : Brownie Intenso mit Giandujamousse und weisser Chantilly

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	472
Verkaufstage	3 Tage	Kilojoule (kJ)	1976
Verkaufspreis		Fette	37.04 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	17.38 g
		Kohlenhydrate	25.92 g
		davon Zucker	24.31 g
		Eiweiss	5.65 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Haselnüsse 8%**, Cacaobutter, Butterfett, Cacaokerne, Rohrrohrzucker, **Vollmilchpulver**, **Haselnussöl**, **Eiweiss**, **Vollmilch**, **Eigelb**, Traubenzucker, Blaubeeren, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, Wasser, Invertzucker, Glucosesirup (Weizenglukose), **Rahmpulver**, Cacaopulver, Speisegelatine, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt

Stand 14.11.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung