

Glazed Chocolate Patisserie

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	50	Stück	REZEPTNUMMER	PG20205
-------------	----	-------	--------------	---------

Mürbteig, Cacaopulver, Mandeln

- 260 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 1.5 g Meersalz
- 135 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 440 g Weissmehl Typ 400
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 30 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter und Zucker cremig schlagen. Das Salz im Ei auflösen und portionsweise der Buttermasse beigegeben. Weiter schlagen, bis eine gut durchlüftete, cremige Masse entsteht. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben und die fein gemahlene Mandeln hinzufügen. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und alles zusammen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%

- 200 g Eiweiss, frisch
- 3 g Eiweisspulver
- 2.5 g Salz
- 100 g Zucker
- 90 g Eier frisch
- 165 g Eigelb, frisch
- 40 g Zucker
- 40 g Invertzucker
- 100 g Weissmehl Typ 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 40 g Butter
- 50 g Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Menge Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Die ganzen Eier, Eigelb, zweite Menge Zucker und Invertzucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Geschmolzene Butter und aufgelöste Couverture der Eimasse beigegeben. Die Hälfte der Schneemasse dazugeben und unterrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.

Kirschengelee

- 300 g Kirschenmark schwarz 100%, Boiron
- 30 g Glukosesirup 44/45
- 30 g Zucker
- 42 g Gelatinemasse

Die eingeweichte Gelatine zum Kirschenpüree geben und erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und den Zucker und die Glukose einrühren.

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.

Glazed Chocolate Patisserie

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Creme Anglaise

360 g Creme Anglaise weniger süß
510 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
450 g Rahm 35%
20 g Gelatinemasse

Couverture auf 45 - 50°C schmelzen. Die Gelatinemasse in der erwärmten Crème anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture gießen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur auf 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten geschlagenen Rahms hinzugeben und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

Creme Anglaise weniger süß

250 g Milch 3.5%
250 g Rahm 35%
100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
25 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.

Glasur, Choco Brillant Dark, Wasser 5%

1000 g Choco Brillant Dark Glaze
50 g Wasser

Das Choco Brillant mit Wasser bei 35 - 40°C auflösen.

Mürbeteig

Böden Rund von 2.25 cm Dicke und 7 cm Ø ausstechen. Im Kühlschrank 60 Minuten Ruhen lassen.
Backtemperatur: 190°C
Backzeit: ca. 15 Minuten

Biscuit Chocolat

In einen Silikonrahmen von 600 x 400 mm streichen.
Backtemperatur: 180°C
Backzeit: 25 - 30 Minuten

Fertigstellung

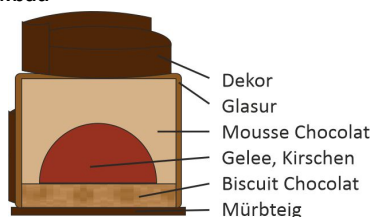
3 - 4 g Kirschengelee in Silikonformen mit einem Durchmesser von 3 cm geben. Bis zum Festwerden kühlen und dann einfrieren. Einen ausgeschnittenen Boden aus Biscuit Chocolat in Metallringe von 4 cm Durchmesser setzen. Darauf die Kugel aus gefrorenem Kirschengelee legen. Die einzelnen Ringe mit ca. 15 g der Schokoladenmousse füllen und einfrieren. Die gefrorene Mousse aus den Ringen nehmen und glasieren. Auf einen Mürbeteigboden legen und nach Belieben mit Schokolade verzieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM99	Choco Brillant Dark Glaze

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Aufbau



Glazed Chocolate Patisserie

1000 g Mürbeteig, Cacaopulver, Mandeln

855.5 g Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%

402 g Kirschengelee

1340 g Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Creme Anglaise

1050 g Glasur, Choco Brillant Dark, Wasser 5%

Glazed Chocolate Patisserie

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20205

Beschreibung : Schokoladenmousse mit Bolivia Lait de terroir 45% Couverture und einem Kern aus Kirschen-Gelee.

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	361
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1510
Verkaufspreis		Fette	22.02 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.03 g
		Kohlenhydrate	32.88 g
		davon Zucker	20.38 g
		Eiweiss	6.18 g
		Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, **Weizenmehl**, **Glukosesirup (Weizen)**, **Eigelb**, Kirschen 6%, **Butter**, Wasser, **Eiweiss**, Cacaobutter, **Vollmilch**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Palmkernöl, Cacaopulver fettarm, **Eier**, Cacaopulver, Invertzucker, Palmöl, Speisegelatine, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Mandeln**, Glukosesirup (Mais), Sonnenblumenöl, **Eiweisspulver**, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Meersalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 01.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung