

# Bionda Mandarin - Orange

## Petits Gâteaux



<b>REZEPTMENGE</b>	1	Rahmen à 360 x 560 mm	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20212
--------------------	---	-----------------------	---------------------	---------

### Sabléteig mit Salz

- 1000 g Weissmehl Typ 400
- 500 g Butter weich
- 2 g Salz
- 260 g Zucker
- 260 g Eier frisch

Mehl, Butter und Salz mischen. Zucker und Eier aufschlagen, der Mehlmischung beigegeben, gut mischen. In Plastikfolie einwickeln und kühl stellen.

### Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Orangenrapée

- 520 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 715 g Eier frisch
- 150 g Olivenöl
- 104 g Weissmehl Typ 400
- 2.5 g Backpulver
- 5 g Salz
- 20 g Orangenrapée (1 Orange = 5g) 4 Stück

Mandelmasse in der Mikrowelle erwärmen. Im mittleren Gang in der Maschine mit einem Flachrührer aufschlagen und nach und nach die Eier dazugeben. Den Flachrührer durch den Schneebesen ersetzen und zu einer luftigen Masse aufschlagen. Nach und nach Olivenöl im langsamen Gang dazugeben. Abgeseibtes Mehl und Backpulver und Salz dazugeben. Orangenzeste beigegeben.

### Cremeux Mandarinen-Birnen

- 600 g Mandarinenmark ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 600 g Birnenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 300 g Zucker
- 18 g Pektin NH
- 300 g Butter Würfel
- 600 g Mandarinenmark ohne Zuckerzusatz, Boiron kalt
- 150 g Kalamansipüree ohne Zuckerzusatz, Boiron kalt

Erste Menge Mandarinenpüree mit dem Birnenpüree auf 50°C erwärmen. Zucker und Pektin mischen und nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen den Pürees beigegeben. Zum Kochen bringen, dabei mit einem Spatel rühren. Kalte Butterwürfel dazugeben. Sobald die Butter aufgelöst ist, zweite Menge kaltes Mandarinenpüree und Kalamansipüree dazugeben. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

### Creme Diplomat mit Bionda 36%

- 500 g Creme Bionda 36% mit Gelatine
- 150 g Rahm 35% geschlagen

Creme Bionda zu einer glatten Masse aufschlagen. Rahm in zwei Mal behutsam unterheben. Die Creme kühl stellen.

### Creme Bionda 36% mit Gelatine

- 40 g Maisstärke
- 500 g Milch 3.5%
- 150 g Rahm 35%
- 55 g Zucker als Stabilisator
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 40 g Zucker
- 40 g Gelatinemasse
- 300 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture carameliert, Rondo

Maisstärke in etwas kalter Milch auflösen. Restliche Milch, Rahm und Zucker als Stabilisator zum Kochen bringen. Eigelb, Zucker und aufgelöste Maisstärke mischen und zu einer cremig weissen Masse aufschlagen. Heisse Flüssigkeit in Eigelbmasse einrühren und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen. Die Gelatinemasse dazugeben. Couverture dazugeben und kräftig verrühren. Auf ein mit Plastikfolie ausgekleidetes Backblech giessen. Mit zweiten Plastikfolie abdecken und sofort kühl stellen. Falls nötig, kalt schlagen.

### Zucker als Stabilisator

- 90 g Zucker
- 5 g Carrageen
- 3 g Johannisbrotkernmehl
- 3 g Glycerinmonostearat

Alle Zutaten zusammen mischen.

# Bionda Mandarin - Orange

## Petits Gâteaux

### 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.

### Bionda Mandarin - Orange

**2020 g Sabléteig mit Salz**

**1525 g Biscuit hell mit  
Mandelbackmasse und  
Orangenrapée**

**2568 g Cremeux Mandarinen-  
Birnen**

**650 g Creme Diplomat mit Bionda  
36%**

**500 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo**

**300 g Praline Croquantine, Füllung  
Mandel mit Hüppensplitter**

### Sablé

Teig 2.75 mm dick ausrollen und in  
Rahmen von 360 x 560 mm backen.  
Backtemperatur: 190°C  
Backzeit: ca. 10 Minuten  
Auskühlen lassen. Praline Croquantine bei  
28 - 32°C auflösen und aufstreichen.

### Biscuit

Masse in Rahmen von 360 x 560 mm  
backen.  
Backtemperatur: 170°C  
Backzeit: ca. 20 Minuten  
Auskühlen lassen und kühl stellen.

### Couverturenplatte

Eine dünne Schicht temperierte  
Couverture auf eine Plastikfolie  
aufstreichen. Sobald sie zu kristallisieren  
beginnt, Rechtecke von 30 x 80 mm  
schneiden.

### Fertigstellung

1000 g Cremeux auf Praline Croquantine  
in Rahmen giessen, glatt streichen. Biscuit  
auflegen, mit restlicher Cremeux  
auffüllen, tiefkühlen. Rechtecke von 30 x  
80 mm schneiden. Mit Couverturenplatte  
dekorieren. Creme mit einer St. Honoré  
Tülle aufdressieren und mit  
Schokoladedekor ausgarnieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade- Couverture caramelsiert, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Bionda Mandarin - Orange

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20212

**Beschreibung :** Fruchtiges Mandarinen-Petit Gâteau aus unserer Bionda 36% Caramel-Couverture, Maracaibo Clasificado 65% Grand Cru-Couverture und knuspriger Praline Croquantine

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	327
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1368
Verkaufspreis		Fette	20.03 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	9.18 g
		Kohlenhydrate	30.51 g
		davon Zucker	18.88 g
		Eiweiss	5.08 g
		Salz	0.2 g

### Zusammensetzung :

Mandarine 16%, Zucker, **Weizenmehl**, **Eier**, **Butter**, Birnen, **Mandeln**, Cacaokerne, **Rahm**, **Vollmilch**, Olivenöl, Kalamansi, Cacaobutter, **Eigelb**, Wasser, **Vollmilchpulver**, Orangenschalen geraspelt, Geliermittel (Pektin), Maisstärke, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Kokosöl, Butterfett, **Molkenpulver**, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, Rapsöl, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Speisegelatine, Geliermittel (Carrageen), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Caramel, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Vanille, Paprika

Stand 08.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

# Bionda Mandarin - Orange

Petits Gâteaux

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung