

Tarte pâte à choux Aprikose-Pralinosa

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	20 Stück	REZEPTNUMMER	PG20323
--------------------	----------	---------------------	---------

Sabléteig mit Pistazien und Honig

- 175 g Butter
- 38 g Staubzucker
- 25 g Honig
- 0.5 g Meersalz
- 0.5 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
- 25 g Rahm 35%
- 250 g Weismehl Typ 400
- 50 g Pistazien grün grob gehackt

Weiche Butter, Staubzucker, Honig, Meersalz, Vanillesamen und Rahm schaumig rühren. Mehl und grob gehackte Pistazien beigegeben und kräftig daruntermischen. Den Teig 1 Stunde kühl stellen.

Pâte à Choux

- 80 g Milch 3.5%
- 80 g Wasser
- 80 g Butter
- 2 g Salz
- 3 g Zucker
- 80 g Weismehl Typ 400
- 140 g Eier frisch

Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Mehl einmelieren, trocken mischen, 2 - 3 Min. bei kräftiger Hitze abrösten, bis sich der Teigballen vom Kessel- oder Topfrand löst. Abgeröstete Masse in die Rührmaschine geben, mit dem Flachrührer im 1. Gang rühren, dabei nach und nach die bei Raumtemperatur gehaltenen Eier dazugeben, einen glatten und glänzenden Teig herstellen.

Mürbteig für Craquelin mit Rohrohrzucker

- 150 g Butter
- 185 g Rohrohrzucker fein
- 185 g Weismehl Typ 400

Butter und Zucker cremig weich schlagen, Mehl nur ganz kurz unterkneten, Teig kalt stellen.

Biscuit hell mit gerösteten Haselnüssen

- 120 g Haselnüsse ganz, geröstet gemahlen
- 40 g Zucker
- 20 g Invertzucker
- 200 g Eier frisch
- 120 g Eiweiss frisch
- 80 g Zucker
- 60 g Butter flüssig, warm
- 40 g Weismehl Typ 400

Gemahlene, geröstete Haselnüsse, erste Zuckermenge, Invertzucker und ganze Eier in der Maschine ca. 10 Minuten aufschlagen. Eiweiss und zweite Zuckermenge vorsichtig zu Schnee schlagen und unterheben. Flüssige Butter beigegeben. Am Schluss Mehl einmelieren.

Pralinosa Creme

- 500 g Vanillecreme gekocht mit Milch
- 285 g Pralinosa W, Füllung Haselnuss Weich
- 420 g Rahm 35%

Vanillecreme mit aufgelöstem Pralinosa verrühren und den geschlagenen Rahm darunterziehen.

Tarte pâte à choux Aprikose-Pralinosa

Petits Gâteaux

Vanillecreme gekocht mit Milch

- 50 g Vanilla cream powder,
Vanillecremepulver, Warm
- 25 g Zucker
- 125 g Milch 3.5%
- 375 g Milch 3.5%

Crempulver mit der ersten Menge Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Crempulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecreme über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

Crumble Chocolat dunkel Maracaibo

Clasificado 65%

- 250 g Croquantine,
Dauerbackware,
Waffelflocken
- 80 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm,
Cacaonibs caramelisiert
- 300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverteure, Rondo

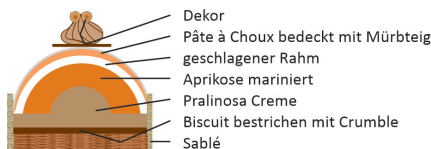
Croquantine und Nibs mischen und die erwärmte Couverteure dazugeben und gut mischen.

Aprikosen Einlage mit Thymian

- 400 g Aprikosen frisch 20 Stücke
- 500 g Wasser
- 150 g Zucker
- 30 g Yuzupüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
- 2 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
- 8 g Thymian frisch , 8 Zweige

Aprikosen halbieren. Wasser, Zucker, Yuzupüree, Vanillestange und Thymian aufkochen und über die Aprikosen geben. 24 Stunden ziehen lassen. Danach die Haut abziehen.

Aufbau



Tarte pâte à choux Aprikose-Pralinosa

565 g Sabléteig mit Pistazien und Honig

465 g Pâte à Choux

520 g Mürbteig für Craquelin mit Rohrohrzucker

680 g Biscuit hell mit gerösteten Haselnüssen

1205 g Pralinosa Creme

630 g Crumble Chocolat dunkel Maracaibo Clasificado 65%

1090 g Aprikosen Einlage mit Thymian

200 g Rahm 35% geschlagen

200 g Pralinosa W, Füllung Haselnuss Weich aufgeschlagen

20 g Haselnüsse ganz, geröstet, halbiert

Sabléteig

Auf 2.5 mm ausrollen. Einen Tartering von 70 mm Ø und 20 mm H bereit stellen. Mit 17 mm Teigbreite Tartering am Rand auslegen. Auf eine Silpainmatte legen und 25 g Pâte à Choux pro Ring eindressieren.

Mürbteig für Craquelin

Auf 2 mm ausrollen und einen Kreis von 70 mm Ø ausstechen. Auf die Pâte à Chouxmasse legen.

Backtemperatur: 160°C, 140°C Umluftofen
Backzeit: ca. 25 Minuten, 20 Minuten oder

Backtemperatur: vorherheizen 180°C, Blech einschieben, auf 160°C einstellen
Herdföfen

Backzeit: ca. 50 Minuten

Boden aufschneiden.

Biscuit

In Silikonrahmen von 560 x 360 mm streichen, backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Abkühlen lassen. Mit Crumble Chocolat bestreichen und Kreis von 55 mm Ø ausstechen.

Fertigstellung

In das aufgeschnittene Sablé/Pâte à Choux/Mürbteig Gebäck 10 g geschlagenen Rahm eindressieren. Eine halbe Aprikose einlegen. 20 g Pralinosa Creme eindressieren. Den Biscuit/Crumble Kreis auflegen. Couverteurenblättchen 20 mm Ø auflegen und eine Rosette mit aufgeschlagener Pralinosa aufdressieren. Haselnussstücke auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

CA19	Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Cacaonibs caramelisiert
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverteure, Rondo
DC02	Pralinosa W, Füllung Haselnuss Weich
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tarte pâte à choux Aprikose-Pralinosa

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20323

Beschreibung : Luftiges Haselnuss-Choux-Tarte gefüllt mit einer leichten Pralinosa Haselnuss Creme, abgerundet mit einer fruchtigen Thymian-Aprikosen Einlage

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	328
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1372
Verkaufspreis		Fette	20.77 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	10.7 g
		Kohlenhydrate	29.67 g
		davon Zucker	19.34 g
		Eiweiss	4.45 g
		Salz	0.12 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Weizenmehl**, **Rahm**, Wasser, **Vollmilch**, **Butter**, Aprikosen 7%, **Eier**, **Haselnüsse** 6%, Cacaokerne, Rohrrohrzucker, **Eiweiss**, Kokosöl, **Pistazien**, Maisstärke, Cacaobutter, Yuzu, Honig, Invertzucker, Rapsöl, Thymian, Sheabutter, Illipebutter, **Glukose Weizen**, fettarmes Kakaopulver, Speisesalz, Vanille, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Emulgator (E322: Sojalecithin), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Meersalz, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Farbstoff (Paprikaextrakt), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Tarte pâte à choux Aprikose-Pralinosa

Petits Gâteaux

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung