

# Glacébecher Sundae

Banana, Chocolat, Caramel und Pecan



<b>REZEPTMENGE</b>	1	Glacébecher	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG10021
--------------------	---	-------------	---------------------	---------

## Glacé Chocolat Criolait 38%

- 170 g Zucker
- 100 g Magermilchpulver
- 180 g Trockenglukose 38 DE
- 60 g Invertzucker
- 12 g Bindemittel für Glacé
- 1850 g Milch 3.5%
- 240 g Rahm 35%
- 390 g Maracaibo Criolait 38%,  
Milkschokolade-  
Couverture, Rondo

**Pasteurisierung von Hand:**  
Milch, Rahm, Trockenglukose, Magermilchpulver, Invertzucker und Zucker zusammen aufkochen, Bindemittel für Glacé und Couverture begeben, homogenisieren und gefrieren.

**Pasteurisierung im Pastomat:**  
Trockenzutaten zusammen mischen, mit den restlichen Zutaten ausser der Couverture im Pasteurisierer auf 84°C pasteurisieren. Couverture begeben. Direkt auf 4°C abkühlen und gefrieren.

## Glacé mit Vanille Bourbon

- 1000 g Glacé-Grundmasse
- 120 g Rahm 35%
- 40 g Zucker
- 40 g Dextrosepulver
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 8 g Vanillestange Bourbon  
(1 Stange = 4g)

Rahm, Zucker, Dextrose und ausgekrazte Vanillestange kalt anrühren, zusammen aufkochen. Eigelb dazugeben und auf 84°C pasteurisieren. Der Glacé-Grundmasse begeben, homogenisieren. In der Glacémaschine gefrieren.

## Glacé-Grundmasse

- 1000 g Milch 3.5%
- 200 g Zucker
- 200 g Rahm 35%
- 50 g Dextrosepulver
- 20 g Trockenglukose 38 DE
- 70 g Magermilchpulver
- 7 g Bindemittel für Glacé  
Piumagel Pre Gel

## Pasteurisierung von Hand

Milch, Zucker, Rahm, Dextrose, Trockenglukose und Magermilchpulver zusammen aufkochen, Glacébindemittel begeben, homogenisieren. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

## Pasteurisierung im Pastomat

Trockenzutaten zusammen mischen, mit den restlichen Zutaten im Pasteurisierer auf 84°C pasteurisieren. Direkt auf 4°C abkühlen. Mindestens 12 Stunden im Intervallprogramm reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

# Glacébecher Sundae

## Banana, Chocolat, Caramel und Pecan

### Glacé mit Caramel brûlé

- 1000 g Glacé-Grundmasse
- 180 g Caramel brûlé fleur de sel
- 150 g Caramel brûlé fleur de sel

Erste Menge Caramel Brûlé der Glacé-Grundmasse begeben, homogenisieren. In der Glacémaschine gefrieren. Zweite Menge Caramel Brûlé mit einem Dressiersack direkt ins frisch gefrorene Glacé eindressieren und mit einem Spatel marmorieren.

### Sauce Chocolat dunkel mit Maracaibo 65%

- 100 g Milch 3.5%
- 140 g Wasser
- 60 g Zucker
- 220 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Milch, Wasser und Zucker aufkochen, mit der Couverture zur Schokoladensauce verrühren.

### Caramelisierte Bananen, Orangen-, Zitronensaft

- 30 g Butter
- 80 g Zucker
- 8 g Zitronensaft frisch 1/2 Stück
- 15 g Orangensaft 1 Stück
- 50 g Wasser
- 600 g Bananen frisch geschält 6 Stück, geschnitten

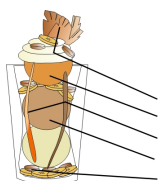
Butter und Zucker in der Pfanne zerlassen. Zitronen- und Orangensaft dazugeben und aufkochen. Mit Wasser ablöschen und ca. 1 - 2 Minuten köcheln, geschnittene Bananen einlegen.

### Caramelisierte Pecannüsse

- 200 g Englisch Zucker
- 50 g Wasser
- 600 g Pecannüsse
- 20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser zusammen auf 107°C aufkochen. Im Ofen die Pecannüsse bei 200°C erwärmen, unter die Zuckerlösung rühren, abrösten und hell caramolisieren. Cacaobutter unter den Caramel heben, auf einen kalten Marmortisch leeren und noch warm voneinander trennen. Erkalten lassen.

### Aufbau



- Chantilly-Rahm & Dekor
- Caramel-Glacé
- Schokoladen-Sauce & Caramel Brûlé
- Grand Cru Lait & Vanille Glacé
- Caramelisierte Bananen & Pecannüsse

### Glacébecher Sundae

- 40 g Glacé Chocolat Criolait 38%
- 40 g Glacé mit Vanille Bourbon
- 40 g Glacé mit Caramel brûlé
- 10 g Sauce Chocolat dunkel mit Maracaibo 65%
- 20 g Caramel brûlé fleur de sel
- 50 g Caramelisierte Bananen, Orangen-, Zitronensaft
- 15 g Caramelisierte Pecannüsse
- 70 g Rahm 35% geschlagen
- 5 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

### Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml

### Fertigstellung & Dekor

Grand Cru Glas mit 4 Scheiben Bananen füllen, mit gebrochenen caramelisierte Pecannüsse bestreuen. 1 Kugel Vanille-Glacé einfüllen, 1 Kugel Glacé Chocolat lait einfüllen. Mit Caramel Brûlé und Chocolat Sauce satt filieren. Mit 4 Scheiben Bananen belegen, mit gebrochenen caramelisierten Pecannüssen bestreuen. 1 Kugel Caramel-Glacé einfüllen. Mit Rahmrosette dekorieren. Mit 1 Scheibe Banane und einer caramelisierten Pecannuss sowie 2 Schokoladeblättern und Caramel Brûlé dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

- |      |  |
|------|--|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo       |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Geraspelt                                     |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel                                     |
| WR34 | Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml                             |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Glacébecher Sundaes

Banana, Chocolat, Caramel und Pecan

## Felchlin Promotionsmaterial



---

**WR34 Glas Xocolatl doppelwandig, 180 ml**

120 x 90 mm

Mindestbestellmenge 6 Stück

# Glacébecher Sundae

Banana, Chocolat, Caramel und Pecan



**Rezeptnummer :** PG10021

**Beschreibung :** Glacébecher mit cremigem Grand Cru Lait-, Vanille-, Caramelglacé, Chocolat-Sauce, Caramel, Bananen, Pekannüssen und geschlagenem Rahm

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	1 Tag
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Glacébecher

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	276
Kilojoule (kJ)	1153
Fette	18.6 g
davon gesätt. Fette	9.67 g
Kohlenhydrate	23.28 g
davon Zucker	22.17 g
Eiweiss	3.05 g
Salz	0.07 g

## Zusammensetzung :

**Rahm, Vollmilch, Zucker, Bananen, Pekannuss, Vollrahm, Wasser, Cacaokerne, Magermilchpulver, Butter, Traubenzucker, Trockenglukose, Glukosesirup (Weizenglukose), Eigelb, Cacaobutter, Orangensaft, Invertzucker, Vollmilchpulver, Zitronensaft, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), Vanille, Rahmpulver, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 10.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung