

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 16 Stück

REZEPTNUMMER GB60099

Buttermasse, Lübeck, Grenada 65%, Rohrohrzucker

- 370 g Luebeck, Marzipan, Rohmasse
- 140 g Butter
- 115 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 230 g Eier frisch
- 50 g Rohrrohrzucker fein
- 50 g Rahm 35%
- 35 g Weismehl Typ 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Marzipan-Rohmasse mit der weichen Butter und der flüssigen Couverture leicht aufschlagen. Zucker mit den Eiern und Rahm auflösen und zusammen nach und nach begeben, nicht schaumig schlagen, abgeseibtes Mehl und Cacaopulver begeben.

Glasur Chocolat Grenada 65% mit Cacaopulver

- 140 g Gelatinemasse
- 400 g Rahm 35%
- 400 g Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 480 g Zucker
- 170 g Wasser
- 60 g Butter

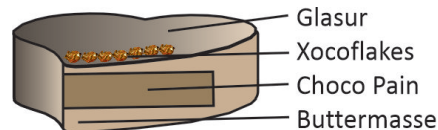
Den Rahm auf 80°C erwärmen und die Gelatinemasse darin auflösen. Mit Couverture und Cacaopulver eine Emulsion herstellen, danach Zucker und Wasser auf 125°C aufkochen, langsam zum Schokolademix einrühren. Am Schluss Butter zugeben. Mit dem Stabmixer homogenisieren, bei ca. 28°C verwenden, gefrorene Cakes bei ca. 40°C überziehen.

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.

Aufbau



Coeur Chocolate Praline glasiert

- 105 g Choco Pain, Füllung Cacao
- 1015 g Buttermasse, Lübeck, Grenada 65%, Rohrohrzucker
- 240 g Glasur Chocolat Grenada 65% mit Cacaopulver
- 50 g Xocoflakes Grand Cru Grenada, Waffelflocken dragiert

Felchlin Promotionsmaterial

- 2 Stück Silikon-Backform Herz für 8 Stück

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux

Choco Pain

Mit 12-er-Loch-Tülle Stäbchen von 3.5 cm schneiden (6.5 g) auf Papier dressieren und einfrieren.

Fertigstellung

Pro Herz 60 g der Buttermasse einfüllen, Choco Pain Stäbchen einstecken und backen.

Backtemperatur: 190°C Etagenofen;

160°C Umluftofen

Backzeit: 30 - 40 Minuten

Den Herz Cake mit Glasur überziehen, mit Xocoflakes dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CR44	Grenada 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC60	Choco Pain, Füllung Cacao
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK05	Luebeck, Marzipan, Rohmasse
VO39	Silikon-Backform Herz für 8 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux

Felchlin Promotionsmaterial



VO39 Silikonform Herz, für 8 Stück

Format 65 x 60 x 30 mm

Coeur Chocolate Praline glasiert

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : GB60099

Beschreibung : Saftiger Mandel-Schokoladen Cake mit einer feiner Cacaofüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	429
Verkaufstage	3 Tage	Kilojoule (kJ)	1796
Verkaufspreis		Fette	29.73 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.66 g
		Kohlenhydrate	31.43 g
		davon Zucker	27.98 g
		Eiweiss	7.14 g
		Salz	0.1 g

Zusammensetzung :

Zucker, Eier, Mandeln, Butter, Rahm, Cacaokerne, Wasser, Rohrohrzucker, Weizenmehl, Cacaopulver, Cacaobutter, Invertzuckersirup, Sonnenblumenöl, Cacaopulver fettarm, Magermilchpulver, Kokosöl, Reisstärke, Vollmilchpulver, Speisegelatine, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Rahmpulver, Sheabutter, Illipebutter, Rapsöl, Emulgator (Sojalecithin), Glukose (Weizen), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Speisesalz, Butterfett, Aroma, Überzugsmittel (Gummi arabicum), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Malzextrakt, Paprika, Vanille Madagaskar

Stand 28.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung