

Bionda Mousse

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	25	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20206
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

Mürbteig Chocolat mit Mandeln, Meersalz und Eier

- 260 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 1.5 g Meersalz
- 135 g Eier frisch
- 440 g Weismehl Typ 400
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 30 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter und Staubzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Salz im Ei auflösen und nach und nach der Buttermasse dazugeben. Weiter zu einer luftigen cremigen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen absieben und die fein gemahlene Mandeln dazugeben. Der Buttermasse dazugeben und alles zusammen verrühren. In Plastikfolie für mindestens 2 Stunden in Kühlschrank stellen.

Biscuit hell mit Mandelbackmasse mit Meersalz

- 320 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 115 g Eier frisch
- 1.5 g Meersalz
- 200 g Eier frisch
- 80 g Zucker
- 100 g Butter geschmolzen
- 50 g Maismehl
- 5 g Backpulver

Mandelmasse mit der ersten Eimenge zu einer homogenen Masse aufschlagen.

Zucker und die zweite Eimenge dazugeben und während ca. 10 Minuten zu einer luftigen Biscuitmasse aufschlagen. Die geschmolzene Butter mit der abgeseibten Stärke und dem Backpulver einmellieren.

Mousse Chocolat weiss Bionda 36% mit Creme Anglaise

- 120 g Creme Anglaise
- 300 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
- 40 g Gelatinemasse
- 380 g Rahm 35% geschlagen

Couverture bei 45°C auflösen. Die Creme Anglaise auf 45°C erwärmen und die Gelatinemasse dazugeben. Mit der Couverture eine Ganache herstellen. Den Rahm vorsichtig einmellieren. Bei 40°C weiterverwenden.

Creme Anglaise

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 100 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.

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 Mousse

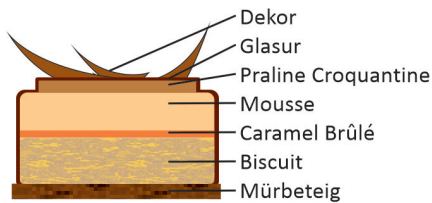
Petits Gâteaux

Glasuren Chocolat Maracaibo 65% mit Kaltgelee

- 280 g Wasser
- 400 g Zucker
- 400 g Glukosesirup DE 41-46
- 480 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 180 g Gelatinemasse
- 320 g Kondensmilch gezuckert
- 240 g Kaltgelee

Wasser, Zucker und Glukose auf 103°C kochen, langsam über die Couverture giessen und mit der aufgelösten Gelatine zu einer Emulsion mixen, Kondensmilch und Kaltgelee unterrühren und mit dem Stabmixer blasenfrei mixen, bei ca. 25°C glasieren.

Aufbau



Bionda Mousse

- 100 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
- 100 g Caramel brûlé fleur de sel
- 1035 g Mürbeteig Chocolat mit Mandeln, Meersalz und Eier
- 770 g Biscuit hell mit Mandelbackmasse mit Meersalz
- 840 g Mousse Chocolat weiss Bionda 36% mit Creme Anglaise
- 500 g Glasur Chocolat Maracaibo 65% mit Kaltgelee

Mürbteig

Teig 2.25 mm dick ausrollen und Rondellen von 7 cm Durchmesser ausstechen. Eine Stunde im Kühlschrank stellen und backen.

Backtemperatur: 190°C im Etagenofen
Backzeit: ca. 15 Minuten

Biscuit

Masse auf einer Silpatmatte von 600 x 400 mm backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: ca. 13 Minuten

Rondellen von 6 cm Durchmesser ausstechen.

Praline Croquantine

Zwischen 2 x Silpatmatten auf 3 mm ausrollen. Rondellen von 5 cm Durchmesser ausstechen und im Kühlschrank aufbewahren.

Fertigstellung

Biscuit in einen 6 cm Ring, 15 mm hoch, einlegen. Vorsichtig das Caramel Brûlé zu einer dressierfähigen Konsistenz erwärmen und 3 g eindressieren. 20 g der Mousse einfüllen, glatt streichen und kühl stellen. Auf die vorbereiteten Praline Croquantine Rondellen auflegen und gefrieren. Ausformen und mit einer dünnen Glasur glasieren und auf den Mürbteigboden auflegen.

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
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Bionda Mousse

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20206

Beschreibung : Petits gâteau, eingebettet in eine knusprige Praline Croquante und Schokoladenmürbeteig mit einer Mandel-Dacquoise-Schicht, unserer Caramel brûlé und Schokoladenmousse aus unserer Bionda 36%-Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	398
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1666
Verkaufspreis		Fette	24.51 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	12.5 g
		Kohlenhydrate	37.33 g
		davon Zucker	24.34 g
		Eiweiss	6.11 g
		Salz	0.26 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Weizenmehl**, **Rahm**, **Eier**, **Butter**, **Mandeln**, Wasser, Cacaobutter, Glucosesirup, **Kondensmilch gezuckert**, Cacaokerne, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), **Vollmilch**, Maismehl, Cacaopulver, **Vollmilchpulver**, **Vollrahm**, **Eigelb**, Butterfett, **Molkenpulver**, Speisegelatine, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Maltodextrin, **Magermilchpulver**, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Sonnenblumenöl, Meersalz, Kokosöl, Rapsöl, **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Aroma, Fleur de sel (Meersalz), Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand

25.03.2025

Felchlin
SWITZERLAND

Bionda Mousse

Petits Gâteaux

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung