

# Edelweiss Erdbeer

## Petits Gâteaux



<b>REZEPTMENGE</b>	20 Stück	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20324
--------------------	----------	---------------------	---------

### Erdbeergelee

340 g Erdbeerpüree ohne  
Zuckerzusatz, Boiron  
10 g Yuzusaft  
42 g Zucker  
8 g Pektin NH  
25 g Glukosesirup DE 41-46  
75 g Zucker

Püree und Saft aufkochen. Erste  
Zuckermenge und Pektin mischen und ins  
Püree einrieseln lassen. 1 Minute kochen.  
Glukose und zweite Zuckermenge  
dazugeben und mindestens 1 Minute  
kochen. Kalt stellen.

### Sabléteig mit Pistazien

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

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

### Biscuit hell mit Mandelbackmasse

180 g California 1:1, Backmasse  
Mandel  
175 g Eier frisch  
50 g Butter  
35 g Weissmehl Typ 400  
2.5 g Backpulver  
75 g Eiweiss frisch  
25 g Zucker

Mandelbackmasse und Eier auf der  
zweiten Stufe aufschlagen, bis sie leicht  
sind. Den aufgeschlagenen  
Mandelbackmasse unter die Butter heben  
und mit einem Spatel verrühren. Das  
Eiweiss und den Zucker zu einer  
Schneemasse schlagen und zum Schluss  
unterheben.

### Mousse Chocolat weiss Edelweiss 36%

140 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo  
25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt  
100 g Wasser oder Milch  
2 g Vanillestange Bourbon  
(1 Stange = 4g)  
42 g Gelatinemasse  
250 g Rahm 35%

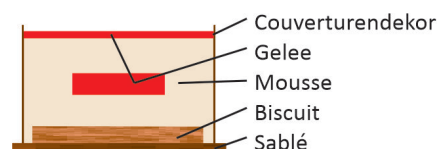
Couverture und Cacaobutter temperieren,  
Wasser mit der Vanille auf 30°C bringen  
und zur Couverture geben. Mit einem  
Stabmixer kurz vermischen.  
Gelatinemasse dazu geben und den  
geschlagenen Rahm unterheben.

### 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



### Edelweiss Erdbeer

**500 g Erdbeergelee**  
**538 g Sabléteig mit Pistazien**  
**542 g Biscuit hell mit**  
**Mandelbackmasse**  
**808 g Mousse Chocolat weiss**  
**Edelweiss 36%**  
**100 g Maracaibo Clasificado 65%,**  
**Dunkle Schokolade-**  
**Couverture, Rondo**

# Edelweiss Erdbeer

## Petits Gâteaux

### Gelee

Je 10 g in ovale Silikonform 4.5 cm Ø füllen und tiefkühlen.

### Sabléteig

Auf 2 mm ausrollen und mit geripptem Ovalausstecher von 9.5 cm Ø ausstechen. Zwischen zwei Silpainmatte legen und backen.

Backtemperatur: 160°C

Backzeit: ca. 8 Minuten

### Biscuit

Masse in Silikonrahmen von 300 x 400 mm streichen, backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: ca. 17 Minuten

Abkühlen lassen und Ovale von 6.5 cm Ø ausstechen.

### Couverturenmantel

Temperierte Couverture auf eine Plastik Folie streichen und um den ovalen Ring mit 7.5 cm Ø legen und warten bis es auskristallisiert ist.

### Fertigstellung

20 g Mousse in ovalen Ring mit 7.5 cm Ø und 4.5 cm Höhe eindressieren. Den gefrorenen Erdbeergelee einlegen und nochmals 20 g Mousse darauf dressieren. Ausgestochenes Biscuit auflegen. Den oberen Teil des Mousses mit Erdbeergelee glasieren. Das Petits Gâteaux mit dem ausgekleideten Couverturedeko ummanteln und auf das Sablé setzen.

#### FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Edelweiss Erdbeer

## Petits Gâteaux



**Rezeptnummer :** PG20324

**Beschreibung :** Erdbeer-Yuzugelee umhüllt von leichtem weissen Couverturenmousse basiert auf einer Wasserganache. Abgerundet mit einem Mandelbiscuit auf einem Pistaziensablé

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	340
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1424
Verkaufspreis		Fette	22.95 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.13 g
		Kohlenhydrate	27.4 g
		davon Zucker	18.33 g
		Eiweiss	5.19 g
		Salz	0.17 g

### Zusammensetzung :

**Rahm**, Zucker, Erdbeeren 14%, **Weizenmehl**, **Butter**, Wasser, **Eier**, Cacaobutter, **Mandeln**, **Eiweiss**, Cacaokerne, **Pistazien**, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Yuzusaft, Speisegelatine, Geliermittel (Pektin), Vanille, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Meersalz, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 29.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung