

Ganache Tartlet Variation

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	20 Törtchen	REZEPTNUMMER	PG20008
-------------	-------------	--------------	---------

Sablé Teig mit ungeschälten Mandeln

1000 g Weissmehl Typ 400

600 g Butter

10 g Salz

375 g Staubzucker

125 g Mandeln, ungeschält,
gemahlen

220 g Eier frisch

Mehl, Butter und Salz zu einem sandigen Teig verrühren. Die restlichen Zutaten beigeben, alles gut verrühren, bis keine Mehlspuren mehr sichtbar sind. In einer Plastikfolie mindestens 2 Stunden bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

Backmasse Mandel-Pistazien

300 g California 1:1, Backmasse
Mandel

100 g Butter weich

50 g Pistacia Vera, Pistazien Paste

Mandel Backmasse mit der weichen Butter gut verrühren. Die Pistaziengarne dazugeben und verrühren, bis sie vollständig eingearbeitet ist.

Orangen Gelee

250 g Orangen Püree mit 15%
Blutorange, Boiron

100 g Zucker

5 g Pektin Gelbband

Orangen Püree erwärmen und mit Zucker und Pektin mischen.

Ganache Cru Maracaibo 65%, Himbeer

200 g Rahm 35% flüssig

50 g Himbeerpuree 100%, Boiron

250 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Rahm mit Himbeerpuree aufkochen. Die Couverture beigeben und gut verrühren.

Himbeer Confit

250 g Himbeeren

250 g Zucker

5 g Pektin Gelbband

Himbeeren erwärmen. Zucker mit Pektin gut mischen und langsam einröhren. Alles auf 103°C erhitzen.

Gianduja Rustica Piemontese 60%, Maracaibo 65%

200 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss

50 g Butter weich

50 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Die Gianduja Grundmasse mit der weichen Butter mischen. Die Couverture beigeben und gut verrühren.

Cremeux Chocolat Dunkel

150 g Milch 3.5%

350 g Rahm 35% flüssig

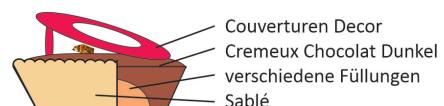
120 g Eigelb flüssig pasteurisiert

60 g Zucker

300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Milch und Rahm aufkochen. Der Eigelbzuckermischung beigeben und auf 85°C erhitzen. Absieben und über die Couverture giessen. Gut verrühren.

Aufbau



Ganache Tartlet Variation

1055 g Sablé Teig mit ungeschälten Mandeln

450 g Backmasse Mandel-Pistazien

355 g Orangen Gelee

500 g Ganache Cru Maracaibo 65%, Himbeer

505 g Himbeer Confit

300 g Gianduja Rustica Piemontese 60%, Maracaibo 65%

980 g Cremeux Chocolat Dunkel

Ganache Tartlet Variation

Petits Gâteaux

Sablé-Teig

Teig auf 2 mm ausrollen. Mit einem Ausstecher ausstechen und in die Förmchen einlegen. Alle außer für die Pistazien Füllung, knusprig backen.
Pistache-Füllung auf den Sablé Teig füllen und backen.
Backtemperatur: 180°C im vorgeheizten Ofen
Backzeit: 15 - 20 Minuten

Fertigstellung

Nach Belieben die Orangen Gelee, Himbeer Ganache, Himbeer Confit, Rustica Piemontese 60% jeweils in die gebackene Sablé Form dressieren und anziehen lassen. Mit flüssiger Crèmeux Chocolat glasieren. Mit unterschiedlich eingefärbten Transferblättern, Goldblättern, frischen Himbeeren, Pistache und gerösteten Haselnüssen garnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- DF18 Pistacia Vera, Pistazien Paste
- KK43 California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar