

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 begeben, alles gut verrühren, bis keine Mehlsuren 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 Pistazienpaste 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 Himbeerpüree 100%, Boiron
- 250 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm mit Himbeerpüree aufkochen. Die Couverture begeben und gut verrühren.

Himbeer Confit

- 250 g Himbeeren
- 250 g Zucker
- 5 g Pektin Gelbband

Himbeeren erwärmen. Zucker mit Pektin gut mischen und langsam einrühren. 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

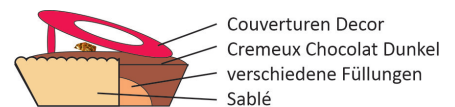
Die Gianduja Grundmasse mit der weichen Butter mischen. Die Couverture begeben und gut verrühren.

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 begeben und auf 85°C erhitzen. Absieben und über die Couverture giesen. 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