

# Chocolate Secret

## Petits Gâteaux mit Maracaibo 88%



<b>REZEPTMENGE</b>	1	Blech à 600 x 400 mm	<b>REZEPTNUMMER</b>	PG20243
--------------------	---	----------------------	---------------------	---------

### **Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65% geraspelt und Mandelbackmasse**

- 150 g Eiweiss frisch
- 1 g Eiweisspulver
- 50 g Zucker
- 360 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 350 g Eier frisch
- 100 g Butter flüssig
- 30 g Weissmehl Typ 400
- 5 g Backpulver
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 120 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt

Eiweiss, Eiweisspulver und Zucker zu Schnee schlagen. Mandelmasse und ganze Eier aufschlagen. Butter schmelzen und einmelieren. Abgeseibtes Mehl, Backpulver und Cacaopulver einmelieren. Die Hälfte der Schneemasse der Masse begeben, vorsichtig melieren. Die zweite Hälfte dazugeben, Râpée einmelieren.

### **Crèmeux Edelweiss 36%**

- 49 g Gelatinemasse
- 500 g Crème Anglaise mit 7% Glukose
- 350 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 55 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Gelatinemischung in der warmen Crème Anglaise auflösen. Die heisse (65 - 75°C) gesiebte Crème Anglaise in 2 - 3 Gaben direkt über die Felchlin Couverture Rondos und die geriebene Cacaobutter giessen. So lange mixen, bis eine glatte und elastische Textur entsteht. Mit einem Stabmixer emulgieren, wobei darauf zu achten ist, dass keine Luft in die fertige Crèmeux eingearbeitet wird. Die Crèmeux im Kühlschrank bei 2 - 4°C für 30 - 60 Minuten kühlen, damit sie vor dem Einfrieren kristallisiert.

### **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.

### **Crème Anglaise mit 7% Glukose**

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 100 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Zucker
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Milch, Rahm und Glukosesirup zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

### **Mousse Chocolat Maracaibo 88%, Criolait 38%, Express Mousse**

- 80 g Wasser
- 30 g Glukosesirup DE 41-46
- 140 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 160 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 25 g Gelatinemasse
- 400 g Rahm 35% leicht geschlagen

Wasser und Glukose erwärmen, über die Couverture giessen und gut umrühren. Die warme Gelatine-Mischung dazugeben. Den leicht geschlagenen Rahm unterheben.

# Chocolate Secret

## Petits Gâteaux mit Maracaibo 88%

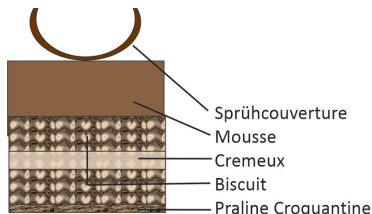
### Sprühcouverture mit Maracaibo 65%

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

50 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 45°C auflösen und mit  
aufgelöster Cacaobutter mischen,  
absieben. Bei 32 - 34°C aufsprühen.

### Aufbau



### Chocolate Secret

**1205 g Biscuit Chocolat mit  
Maracaibo 65% geraspelt  
und Mandelbackmasse**

**930 g Cremeux Edelweiss 36%**

**835 g Mousse Chocolat Maracaibo  
88%, Criolait 38%, Express  
Mousse**

**300 g Sprühcouverture mit  
Maracaibo 65%**

**400 g Praline Croquantine, Füllung  
Mandel mit Hüppensplitter**

### Biscuit

Masse in 1 Flexipan-Matte à 400 x 600  
mm einfüllen, backen.

Backtemperatur: 190°C im Etagenofen

Backzeit: 17 Minuten

Nach dem Backen, Biscuit auf kaltes Blech  
drehen.

### Dekoration

Mit der Spritzpistole dünne runde  
Scheiben aus der Sprühcouverture  
spritzen. Die runden Scheiben ausstechen  
und über Nacht auf einem Tablett fest  
werden lassen. Am nächsten Morgen  
werden Sie feststellen, dass sich die  
Couverture-Scheiben von selbst gerollt  
haben. Vorsichtig das Backpapier  
entfernen und als Dekoration verwenden.

### Fertigstellung

Rahmen von 600 x 400 x 40 mm auf ein  
Blech legen. Temperierte Praline  
Croquantine gleichmässig auf einem  
Backpapier verteilen und ein Biscuit  
darauf legen. Die halbflüssige Cremeux  
darauf verteilen und mit dem zweiten  
Biscuit bedecken. Die Cremeux wird  
teilweise vom Biscuit aufgesaugt. Mousse  
gleichmässig auf der Oberseite verteilen.  
Einfrieren, schneiden und mit  
Sprühcouverture besprühen, dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO88	Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS29	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Geraspelt
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Chocolate Secret

Petits Gâteaux mit Maracaibo 88%



**Rezeptnummer :** PG20243

**Beschreibung :** Intensives Schokoladenbiscuit, zubereitet mit unserer Grand Cru Maracaibo Clasificado 65% Couverture und California Mandel-Backmasse mit einer Schicht Grand Cru Couverture Mousse und einer Einlage aus weissem Edelweiss 36% Schokoladencremeux

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	420
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1757
Verkaufspreis		Fette	31.75 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.59 g
		Kohlenhydrate	25.85 g
		davon Zucker	22.53 g
		Eiweiss	6.94 g
		Salz	0.19 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, **Rahm**, Cacaobutter, **Eier**, Cacaokerne, **Mandeln**, **Vollmilch**, Wasser, **Eiweiss**, **Butter**, **Vollmilchpulver**, **Weizenmehl**, **Eigelb**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Cacaopulver, Kokosöl, Speisegelatine, **Rahmpulver**, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Rapsöl, Illipebutter, Sheabutter, **Eiweisspulver**, Butterfett, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Emulgator (Rapsöllecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, **Gerstenmalzextrakt**, Paprika, Vanilleextrakt

Stand 18.03.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

# Chocolate Secret

Petits Gâteaux mit Maracaibo 88%

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung