

Key Lime Pie

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 30 Stück à 7 cm Ø

REZEPTNUMMER PG20409

Biscuit hell mit gerösteten Haselnüssen

120 g Haselnüsse ganz, geröstet gemahlen
40 g Zucker
20 g Invertzucker
200 g Eier frisch
120 g Eiweiss frisch
80 g Zucker
60 g Butter flüssig, warm
40 g Weissmehl Typ 400

Gemahlene, geröstete Haselnüsse, erste Zuckermenge, Invertzucker und ganze Eier in der Maschine ca. 10 Minuten aufschlagen. Eiweiss und zweite Zuckermenge vorsichtig zu Schnee schlagen und unterheben. Flüssige Butter begeben. Am Schluss Mehl einmelieren.

Zitronengelee mit Agar Agar

160 g Zitronenpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
100 g Wasser
60 g Zucker
5 g Agar Agar Pulver
95 g Gelatinemasse

Püree, Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Agar-Agar und Gelatinemasse begeben und gut verrühren.

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.

Sabléteig mit Mandeln

400 g Weissmehl Typ 550
4 g Salz
240 g Butter
150 g Staubzucker
50 g Mandeln weiss, gemahlen
88 g Eier frisch

Mit Mehl, Salz und Butter in der Maschine mit einem Flachrührer eine bröselige Masse herstellen. Die restlichen Zutaten dazugeben. Von Hand kneten, bis das Mehl gut eingearbeitet ist. In Plastikfolie einwickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Erdbeergelee mit Zitronensaft

250 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
120 g Zucker
50 g Glukosesirup DE 41-46
6 g Pektin Gelbband
20 g Zucker
30 g Zitronensaft frisch

Püree mit der ersten Zuckermenge und Glukose erwärmen. Pektin mit der zweiten Zuckermenge mischen, der Püreemischung begeben. 2 Minuten aufkochen und den Zitronensaft unterrühren. Abdecken und kühl stellen.

Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Key Lime

170 g Limepüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
28 g Zitronensaft frisch
2 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)
170 g Zucker
100 g Eier flüssig pasteurisiert
150 g Eigelb flüssig pasteurisiert
200 g Butter
12 g Gelatinemasse
100 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Limonen-, Zitronensaft, Limonenzeste und Zucker zusammen aufkochen. Ganze Eier, Eigelb aufschlagen und der kochenden Flüssigkeit begeben, auf 85°C aufkochen, Butter, Gelatinemasse und Couverture dazugeben.

Key Lime Pie

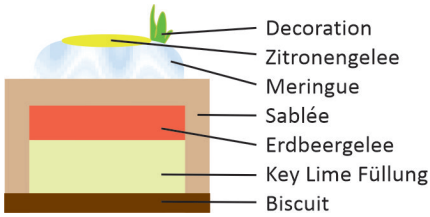
Petits Gâteaux

Schneemasse - Italienische Meringue, Vanille

- 300 g Zucker
- 125 g Wasser
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 200 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 12 g Gelatinemasse 3 g

Zucker, Wasser und Vanille auf 118°C aufkochen. Eiweiss cremig aufschlagen und eine Italienische Meringue herstellen. Gelatinemasse unterrühren.

Aufbau



Key Lime Pie

- 680 g Biscuit hell mit gerösteten Haselnüssen**
- 420 g Zitronengelee mit Agar Agar**
- 580 g Sabléteig mit Mandeln**
- 475 g Erdbeergelee mit Zitronensaft**
- 930 g Füllung Chocolat weiss Edelweiss 36% mit Key Lime**
- 640 g Schneemasse - Italienische Meringue, Vanille**

Biscuit

In Silikonrahmen von 560 x 360 mm streichen, backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Abkühlen lassen. Kreise von 7 cm Ø ausstechen.

Zitronengelee

In einen Rahmen von 300 x 300 mm giessen und fest werden lassen. Kreise von 3.5 cm Ø ausstechen.

Sablé-Schalen

Den Teig 2.5 mm dünn ausrollen und Kreise von 7 cm Ø ausstechen, in Tart Schalen legen. Rand von 3 cm Höhe schneiden, seitlich einlegen. Ruhen lassen, backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 8 - 10 Minuten, bis sie gold braun sind.

Fertigstellung

Die Sablé-Schalen bereitstellen und je 15 g Erdbeergelee eindressieren, kühl stellen. Je 30 g Key Lime Füllung eindressieren, kühl stellen. Die Tart umgedreht auf das Biscuit geben. Meringue mit einer 17 Flach-Spritztülle aufdressieren und den Zitronengelee auflegen, dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Key Lime Pie

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20409

Beschreibung : Sabletörtchen mit Erdbeergelee und Zitronenfüllung auf Haselnuss Biscuit

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	3 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	290
Kilojoule (kJ)	1214
Fette	14.79 g
davon gesätt. Fette	6.89 g
Kohlenhydrate	33.39 g
davon Zucker	27.17 g
Eiweiss	5.08 g
Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Butter**, **Eier**, Wasser, **Eiweiss**, **Weizenmehl**, Erdbeeren, Limetten, Zitronen 4%, **Eigelb**, **Haselnüsse**, Zitronensaft 2%, Glucosesirup, Cacaobutter, **Mandeln**, Invertzucker, **Vollmilchpulver**, Speisegelatine, **Magermilchpulver**, Geliermittel (Pektin), Meeralgen, Vanille, Speisesalz, Limettenezeste, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 11.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung