

Weihnachtsfigur Sven



REZEPTMENGE	35	Sven Giessformen à 4 Stück	REZEPTNUMMER	CS15336
-------------	----	----------------------------	--------------	---------

Gianduja Milch Haselnuss Rustica Bolivia 45%

- 2520 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 1680 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Temperierte Couverture und temperierte Rustica Noble Gianduja Grundmasse sehr gut mischen, 1 Minute mit dem Padel in der Anschlagmaschine rühren.

Mandarinengelee

- 252 g Mandarinenmark 100%, Boiron
- 38 g Zucker
- 8.4 g Pektin NH
- 63 g Glukosesirup 44/45
- 336 g Zucker
- 2.1 g Weinsteinsäure 1:1

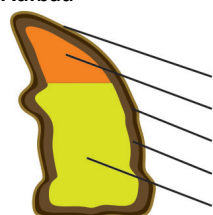
Mandarinenpüree aufkochen. Die erste Menge Zucker mit dem Pektin vermischen und ins Püree einrieseln lassen. 1 Minute kochen, bis das Pektin bindet. Glukose und zweite Menge Zucker dazugeben und auf 102°C kochen, Weinsteinsäure begeben.

Marshmallow mit Mandarinen

- 68 g Wasser
- 51 g Glukosesirup 44/45
- 0.5 g Pektin Gelbband
- 114 g Zucker
- 0.9 g Weinsteinsäure 1:1
- 65 g Mandarinenmark 100%, Boiron
- 10 g Eiweisspulver
- 17 g Inulin HSI (ersetztbar durch Zucker)
- 14 g Sorbitol flüssig

Zucker mit Pektin mischen. Danach mit Wasser, Glukosesirup und Weinsteinsäure auf 122°C kochen. Mandarinenpüree, Eiweisspulver, Inulin und Sorbitol zusammen zu einem festen Schnee schlagen. Gekochten Zucker langsam zum Eischnee giessen. Nur noch kurz weiterschlagen. Marshmallow in Dressierbeutel abfüllen. Auf einem Marmortisch auf ca. 30°C abkühlen.

Aufbau



- Goldpulver
- Mandarinengelee
- Couverture
- Gianduja
- Marshmallow

Weihnachtsfigur Sven

- 4200 g Gianduja Milch Haselnuss Rustica Bolivia 45%
- 700 g Mandarinengelee
- 340 g Marshmallow mit Mandarinen
- 700 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 20 g Gold glamour Pulver

Gelée

Abkühlen lassen, glattrühren.

Fertigstellung

Giessform mit Couverture auspinseln und 1 x mit Gianduja ausgiessen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. Gelée in Mütze einfüllen und direkt Marshmallow darauf abfüllen, setzten lassen. Temperierte Couverture für Boden aufstreichen und Form aufsetzen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen, ausformen und mit Goldpulver bepinseln.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|---|
| CS90 | Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo |
| DC44 | Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Weihnachtsfigur Sven



Rezeptnummer : CS15336

Beschreibung : Weihnachtsfigur Sven mit erfrischendem Mandarinengelée und Marshmallow umhüllt von feinsten Gianduja und Bolivia Milch Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	539
Verkaufstage	21 Tage	Kilojoule (kJ)	2256
Verkaufspreis		Fette	36.06 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.74 g
		Kohlenhydrate	45.09 g
		davon Zucker	41.36 g
		Eiweiss	6.61 g
		Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Mandarinenmark, Glucosesirup (Weizenglukose), Wasser, Farbstoff (E175: Gold), Inulin, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eiweisspulver**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Weinsäure (L+))

Stand 26.02.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung