

Caramel, Mango & Yuzu



REZEPTMENGE	20	Stück	REZEPTNUMMER	DE30068
--------------------	----	-------	---------------------	---------

Mango Brunoise

- 300 g Mango, frisch Brunoise, gewürfelt
- 5 g Vanillezucker
- 30 g Mangopüree 100%
- 10 g Yuzumark, Boiron
- 1 g Limonenzeste (1 Stück = 3g)

Die Mango würfeln (Brunoise) und mit den übrigen Zutaten mischen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Butterstreusel, Bionda, Mandeln, Crumble

- 95 g Butter Butter
- 95 g Weissmehl Typ 400
- 95 g Zucker
- 95 g Mandeln weiss, gemahlen
- 1 g Salz
- 95 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelsiert, Rondo

Mit dem Flachrührer Butter, Mehl, Zucker, gemahlene Mandeln und Salz zu einem Teig verarbeiten. Kühl stellen und mit einem Plastikspatel durch ein Gitter pressen. Im Umluftofen backen. Backtemperatur: 150°C
Backzeit: ca. 20 Minuten, Zug offen
Auskühlen lassen.

Sobald das Crumble erkaltet ist, behutsam mit der bei 45°C aufgelösten Couverture mischen, dafür einen Schaber aus Silikon verwenden. An einem kühlen Ort aufbewahren.

Creme Frucht, Mango, Yuzu Creme

- 130 g Mangopüree 100%
- 100 g Yuzumark, Boiron
- 27 g Gelatinemasse
- 45 g Zitronensaft frisch
- 75 g Milch 3.5%
- 6 g Limonenzeste (1 Stück = 3g)
- 225 g Eier flüssig pasteurisiert
- 135 g Zucker
- 27 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 1.5 g Fleur de Sel
- 225 g Butter kalt, Würfel

Mango-, Yuzupüree, Zitronensaft und Milch erwärmen. Eier und Zucker aufschlagen und der warmen Mischung begeben. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen das Ganze zum Kochen bringen. Die kalten Butterwürfel dazugeben und schmelzen lassen. Bei 40°C mit einem Stabmixer homogenisieren. Im Kühlschrank über Nacht abstehen lassen.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Creme, Caramel brûlé, Rahm

- 360 g Rahm 35% flüssig
- 200 g Caramel brûlé fleur de sel, Caramel mit Fleur de Sel
- 27 g Gelatinemasse
- 360 g Rahm 35% flüssig, kalt

Erste Rahmmenge mit dem Caramel Brûlé zum Kochen bringen. Die Gelatinemasse und den kalten flüssigen Rahm dazugeben. Über Nacht kühl stellen. Mit einem Schneebesen aufschlagen, weiterverwenden.

Creme Chocolat, Edelweiss 36%, Rahm

- 1000 g Rahm 35%
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 48 g Gelatinemasse
- 200 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm und ausgekrazte Vanillestange zum Kochen bringen. Vanillestange entfernen. Die Gelatinemasse dazugeben. Gut verrühren und auf die Edelweiss Couverture giessen. Über Nacht abstehen lassen. Mit einem Schneebesen aufschlagen und weiterverwenden.

Caramel, Mango & Yuzu

- 345 g Mango Brunoise
- 380 g Butterstreusel, Bionda, Mandeln, Crumble
- 995 g Creme Frucht, Mango, Yuzu Creme

Caramel, Mango & Yuzu

**945 g Creme, Caramel brûlé,
Rahm**

**1250 g Creme Chocolat, Edelweiss
36%, Rahm**

**200 g Caramel brûlé fleur de sel,
Caramel mit Fleur de Sel**

Fertigstellung

Die Mango & Yuzu Creme auf den Boden eines Dessertglases eindressieren. Mit etwas Mandel & Bionda Crumble und Mango Brunoise belegen. Vanille & Edelweiss Chantilly und Caramel Brûlé eindressieren. Zu oberst Caramel Chantilly, Mango & Yuzu Creme und Vanille & Edelweiss Chantilly aufdressieren. Mit Mango Brunoise, Mandel & Bionda Crumble, Mango & Yuzu Creme und Honigkresse dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelsiert, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel, Caramel mit Fleur de Sel

Caramel, Mango & Yuzu



Rezeptnummer : DE30068

Beschreibung : Leckere exotische Verrine mit einem knusprigen Boden aus unserer Bionda 36% Caramelcouverture und Edelweiss 36% Schokolade

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	340
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1421
Verkaufspreis		Fette	27.44 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	15.78 g
		Kohlenhydrate	19.3 g
		davon Zucker	16.95 g
		Eiweiss	3.39 g
		Salz	0.22 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, Butter, Mango, Eier, Mangopüree, Cacaobutter, Vollrahm, Yuzupüree, Wasser, Weizenmehl, Mandeln, Vollmilch, Zitronensaft, Vollmilchpulver, Glukosesirup (Weizenglukose), Magermilchpulver, Speisegelatine, Limettenzeste, Vanillezucker, Vanille, Butterfett, Molkenpulver, Maltodextrin, Fleur de sel (Meersalz), Speisesalz, Emulgator (Sojalecithin), Caramel, Vanilleextrakt

Stand

29.07.2022