

Cannele Patisserie

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 30 Stück

REZEPTNUMMER PG20217

Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%

200 g Eiweiss frisch
3 g Eiweisspulver
2.5 g Salz
100 g Zucker
90 g Eier frisch
165 g Eigelb frisch
40 g Zucker
40 g Invertzucker
100 g Weissmehl Typ 400
25 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
40 g Butter
50 g Sao Palme 75%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Menge Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Die ganzen Eier, Eigelb, zweite Menge Zucker und Invertzucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Geschmolzenen Butter und aufgelöste Couverture der Eimasse begeben. Die Hälfte der Schneemasse dazugeben unditerrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.

Mousse Chocolat Milch Caramelito 36% mit Creme Anglaise

360 g Creme Anglaise weniger süss
300 g Caramelito 36%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
15 g Gelatinemasse
380 g Rahm 35%

Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Crème anglaise leicht erwärmen, Gelatine dazugeben, damit sie sich auflöst und zusammen mit der Couverture eine Ganache bildet. Bei 35 - 40°C verarbeiten und vorsichtig die leicht geschlagenen Rahm unterheben.

Creme Anglaise weniger süss

500 g Milch 3.5%
500 g Rahm 35%
200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
50 g Zucker

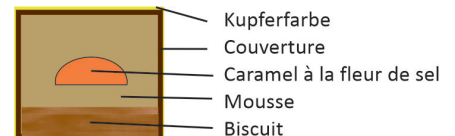
Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

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.

Aufbau



Cannele Patisserie

**855.5 g Biscuit Chocolat mit Sao
Palme 75%**

**1055 g Mousse Chocolat Milch
Caramelito 36% mit Creme
Anglaise**

**100 g Caramel brûlé fleur de sel
300 g Sao Palme 75%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo**

Biscuit Chocolat

In Silikonrahmen von 600 x 400 mm
einfüllen, backen.

Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 25 Minuten

Caramel brûlé fleur de sel

Sanft erwärmen, bis eine streichfähige
Konsistenz erreicht ist.

Fertigstellung

Silikonförmchen mit 5.5 cm Ø mit dunkler
Couverture ausgießen. 20 g Mousse
einfüllen, gleichmässig verteilen und bis
zum Festwerden kühl stellen. 3 g des
erweichten Caramel brûlé auftragen und
dann ca. 15 g der Mousse auftragen. Die

Cannele Patisserie

Petits Gâteaux

ausgeschnittenen Scheiben des Biskuits auflegen. Weitere 15 g Mousse einfüllen und glatt streichen. Abkühlen und einfrieren. Aus den Förmchen nehmen und mit Kupferfarbe besprühen.

FELCHLIN PRODUKTE

CO38	Caramelito 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Cannele Patisserie

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20217

Beschreibung : Schokoladenmousse mit Caramelito 36% Couverture, Schokoladenbiscuit mit Sao Palme 75%, Caramel brûlé mit Fleur de Sel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	369
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1544
Verkaufspreis		Fette	25.97 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.61 g
		Kohlenhydrate	24.89 g
		davon Zucker	21.32 g
		Eiweiss	6.25 g
		Salz	0.23 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, Cacaokerne, Eigelb, Eiweiss, Vollmilch, Cacaobutter, Weizenmehl, Eier, Butter, Invertzucker, Vollrahm, Cacaopulver, Molkenpulver, Butterfett, Maltodextrin, Wasser, Glukosesirup (Weizenglukose), Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Eiweisspulver, Speisesalz, Speisegelatine, Emulgator (Sojalecithin), Aroma, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 02.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung