

Opera Coffee

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	1	Quadro Rahmen à 30 Stück	REZEPTNUMMER	PG20151
--------------------	---	--------------------------	---------------------	---------

Biscuit hell mit Mandeln

- 157 g Staubzucker
- 157 g Mandeln weiss, gemahlen
ungeschälte Mandeln
- 42 g Weismehl Typ 400
- 1.9 g Salz
- 210 g Eier frisch
- 140 g Eiweiss frisch
- 21 g Zucker
- 31 g Butter geschmolzen

Staubzucker, gemahlene Mandeln, Mehl, Salz und Eier aufschlagen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen, der ersten Masse beigegeben. Am Schluss die warme Butter dazugeben

Cremeux Suhum 60% mit Coffeenosa

- 470 g Rahm 35%
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 60 g Zucker
- 160 g Suhum 60% Bio, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo
- 300 g Coffeenosa, Füllung Kaffee

Rahm erwärmen. Eigelb und Zucker verrühren, mit den Zutaten einen Creme Anglaise bei 82°C herstellen. Über die Couverture und Coffeenosa giessen. Mit einem Spachtel vorsichtig mischen und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Buttercreme Coffeenosa

- 150 g Coffeenosa, Füllung Kaffee
- 400 g Buttercreme mit
Glukosesirup

Coffeenosa bei 32°C auflösen und der aufgeschlagenen Butter-Creme hinzugeben.

Buttercreme mit Glukosesirup

- 175 g Zucker
- 75 g Wasser
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 50 g Zucker
- 50 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 40 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 500 g Butter

Erste Zuckermenge, Wasser und Glukosesirup auf 114°C kochen. Zweite Zuckermenge mit Eiweiss und Eigelb aufschlagen. Den gekochten Zucker auf einmal dazugiessen. Danach kalt schlagen. Die Butter luftig schaumig schlagen und mit der Pâte à Bombe luftig mischen.

Glasur mit Coffeenosa

- 150 g Coffeenosa, Füllung Kaffee
- 300 g Gelee neutral

Coffeenosa bei 32°C auflösen und mit dem kalten Neutralgelée mischen. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

Läuterzucker 30°Bé mit Kaffee

- 100 g Espresso
- 300 g Läuterzucker 30°Bé

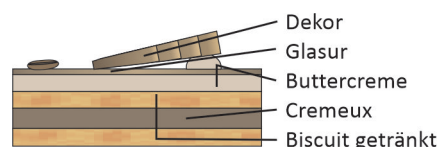
Zuckersirup und Espresso einmal zusammen aufkochen.

Läuterzucker 30°Bé

- 1000 g Wasser
- 1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Aufbau



Opera Coffee

- 760 g Biscuit hell mit Mandeln
- 1110 g Cremeux Suhum 60% mit
Coffeenosa
- 550 g Buttercreme Coffeenosa
- 450 g Glasur mit Coffeenosa
- 400 g Läuterzucker 30°Bé mit
Kaffee

Opera Coffee

Petits Gâteaux

Felchlin Promotionsmaterial

- 1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm**
- 4 Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm**
- 1 Stück Rahmen Quadro gelb, 2.5
mm**
- 2 Stück Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm**
- 1 Stück Folien Quadro Block à 100
Stück, 350 x 350 mm**
- 1 Stück Backflon-Folie, 365 x 365
mm**

Biscuit

Masse in 2 Quadro Silikonrahmen à 5 mm Höhe auf Backflon-Folie einfüllen, backen. Backtemperatur: 260°C, Zug geschlossen. Backzeit: 5 Minuten

Nach dem Backen sofort auf ein kaltes Blech legen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Fertigstellung

Biscuit in einen Quadrorahmen von 15 mm Höhe einlegen und mit Kaffee-Läuterzucker tränken. Cremeux eindressieren, zweites Biscuit auflegen und in den Kühlschrank stellen. Das zweite Biscuit mit Kaffee-Läuterzucker tränken. Quadrorahmen von 7.5 mm Höhe auflegen und die Buttercreme einfüllen. Kühl stellen und mit Glasur glasieren.

In Stücke à 3 x 10 cm schneiden, dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO03	Suhum 60% Bio, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF37	Coffeenosa, Füllung Kaffee
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO09	Rahmen Quadro gelb, 2.5 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WB91	Folien Quadro Block à 100 Stück, 350 x 350 mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Opera Coffee

Petits Gâteaux

Felchlin Promotionsmaterial



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Opera Coffee

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20151

Beschreibung : Petit Gâteau mit Schokolade und Kaffee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	4 Tage	Kilokalorien (kcal)	390
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1633
Verkaufspreis		Fette	26.13 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	13.21 g
		Kohlenhydrate	33.22 g
		davon Zucker	30.79 g
		Eiweiss	4.9 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Gelée (Zucker, Wasser, **Glukosesirup Weizen**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumcitrat, Kaliumsorbat), Aroma), **Butter**, **Eier**, **Eiweiss**, Wasser, **Mandeln**, **Eigelb**, Palmkernöl, Kaffee 3%, **Vollmilchpulver**, Palmöl, Cacaokerne, Sonnenblumenöl, Rohrohrzucker, **Weizenmehl**, Kaffee 1% (Röstkaffee), **Magermilchpulver**, Cacaobutter, Glucosesirup, **Emulgator (Sojalecithin)**, Speisesalz, Vanille

Stand 16.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung