

Glacé Mariage Chocolat

Sommerdessert



REZEPTMENGE	20	Glaceschalen	REZEPTNUMMER	DE10006
-------------	----	--------------	--------------	---------

Sorbet, Maracaibo Mousse

- 800 g Wasser
- 235 g Zucker
- 100 g Glukosesirup 44/45
- 50 g Dextrosepulver
- 8 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)
- 450 g Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
- 50 g Eiweiss flüssig pasteurisiert

Wasser mit Zucker und Glukose aufkochen, Gelatine und aufgelöste Couverture begeben. Béaume 17°. In die Maschine geben, bei ca. 15°C leicht geschlagenes Eiweiss begeben und gefrieren.

Rouladenbiscuit, Chocolat, Maracaibo 65%

- 190 g Butter pomadig
- 90 g Zucker
- 20 g Maisstärke
- 1 g Salz
- 75 g Eier frisch
- 105 g Eigelb, frisch
- 225 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 320 g Eiweiss, frisch

Butter, Zucker, Maisstärke und Salz in der Maschine schaumig schlagen. Eier nach und nach langsam zur Masse geben und schaumig schlagen. Couverture schmelzen und mit der Eiermasse zuerst ein wenig angleichen, dann zart melieren. Das Eiweiss zu cremigem Schaum schlagen und unter die Masse melieren.

Je nach Verwendungszweck in Rahmen abfüllen oder in gewünschter Stärke auf eine Silpatmatte aufstreichen.

Bei 220° C ca. 15-20 Minuten backen.

Fruchtspiegel d'Agrumes

- 150 g Zitrus-Cocktail mit 10% Invertzucker, Boiron
- 40 g Invertzucker
- 35 g Dextrosepulver
- 2 g Gelatine-Blatt (1 Stück = 2g)

Ein Drittel des Pürees mit dem Invertzucker und der Dextrose aufkochen, restliches Püree unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausgedrückt unter das Püree rühren.

Glacé, Edelweiss 36%, Creme de Cacao, Cointreau

- 250 g Milch 3.5%
- 80 g Zucker
- 75 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 370 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 50 g Rahm 35%
- 50 g Crème de Cacao 24%vol.
- 25 g Cointreau 40%vol.

Milch zum Kochen bringen, Zucker mit Eigelb anrühren, mit der heissen Milch angleichen, auf 84°C erhitzen. Couverture unter die gekochte Flüssigkeit rühren, Rahm, Crème de Cacao und Cointreau bei ca. 60°C unter den mix rühren, sofort auf 4°C abkühlen, ca. 4 Stunden reifen lassen, in der Glacemaschine tiefkühlen.

Glace Mariage Chocolat

Sommerdessert

Aufbau



Glace Mariage Chocolat

1740 g Sorbet, Maracaibo Mousse

**1026 g Rouladenbiscuit, Chocolat,
Maracaibo 65%**

227 g Fruchtspiegel d'Agrumes

**480 g Glace, Edelweiss 36%,
Creme de Cacao, Cointreau**

Roulade-Biscuit

Biscuit in Rahmen abfüllen oder in gewünschter Stärke auf eine Silpatmatte aufstreichen.

Bei 220° C ca. 15-20 Minuten backen.

Fertigstellung

Biscuit in Stücke von 4 x 4cm schneiden.
Je Schale 40g Sorbet Mousse Maracaibo einfüllen, Grand Cru Rouladenbiscuit Stücke einlegen, tiefkühlen. Mit 10g Fruchtspiegel d'Agrumes um das Biscuit auffüllen, tiefkühlen. Mit 45g Crème Glacée Chocolat Blanc auffüllen, tiefkühlen. Schalen mit Orangen Chips belegen, mit weissem Couverture Band, dunklen Couverture Stückchen, glasiertem Orangenschnitt und Blattgold dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
TM77	Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver

Glacé Mariage Chocolat

Sommerdessert



Rezeptnummer : DE10006

Beschreibung : Feiner Glacebecher mit Schokoladen-Sorbet, weissem Schokoladen-Glacé und Zitrus-Gelée

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	10 Tage	Kilokalorien (kcal)	289
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	1212
Verkaufspreis		Fette	16.81 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	9.66 g
		Kohlenhydrate	27.98 g
		davon Zucker	26.48 g
		Eiweiss	4.05 g
		Salz	0.16 g

Zusammensetzung :

Wasser, Zucker, **Eiweiss**, Kakaokerne, **Butter**, Kakaobutter, **Eigelb**, **Vollmilch**, Zitrusfrüchte confiert 4% (Orangen, Zitronen, Grapefruit), **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Traubenzucker, **Eier**, Invertzucker, **Vollmilchpulver**, **Vollrahm**, Kakaolikör, Glukosesirup (Mais), Maisstärke, **Magermilchpulver**, Cointreau, Speisegelatine, Cointreau-Konzentrat, Geliermittel (Carrageen), Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Bergamottearoma natürlich, Vanille Madagaskar, Vanilleextrakt, Vanille

Stand

22.06.2021

Felchlin
SWITZERLAND