

Pâtisserie dunkles Suhum Mille-Feuille

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	50	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20402
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

Biscuit Chocolat mit Suhum 65% und Mandelbackmasse

- 660 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 600 g Eier frisch
- 190 g Butter geschmolzen
- 100 g Weismehl Typ 400
- 35 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 6.5 g Backpulver
- 260 g Eiweiss frisch
- 90 g Zucker
- 90 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo gehackt

Mandelmasse mit den Eiern aufschlagen. Warme geschmolzene Butter hinzufügen. Gesiebtes Mehl, Cacaopulver und Backpulver unterheben. Eiweiss und Zucker zu einer festen Schneemasse schlagen und zusammen mit der fein gehackten Couverture vorsichtig unter das Mandelbiscuit mischen.

Mürbteig Chocolat

- 260 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 1.5 g Meersalz
- 135 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 440 g Weismehl Typ 400
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Butter und Staubzucker cremig schlagen. Salz im Ei auflösen und portionsweise der Buttermasse begeben. Weiter schlagen, bis eine gut durchlüftete, cremige Masse entsteht. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und alles zusammen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. In Frischhaltefolie einwickeln und vor Gebrauch mindestens 2 - 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Ganache Milch Bolivia 45% mit Suhum 65%

- 250 g Rahm 35%
- 25 g Butter
- 25 g Invertzucker
- 300 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 200 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm, Butter und Invertzucker aufkochen und schrittweise über die Couverture giessen, um eine glatte, homogene Ganache zu erhalten. Auf 32 - 34°C abkühlen lassen und mit einem Stabmixer kurz homogenisieren. Mit Plastikfolie abdecken und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Crème Chocolat Suhum 65%

- 1000 g Rahm 35%
- 50 g Glukosesirup DE 41-46
- 28 g Gelatinemasse
- 350 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm und Glukose auf ca. 80°C erhitzen, Couverture und Gelatinemasse zugeben. Gut emulgieren und über Nacht im Kühlschrank bei 5°C stehen lassen. Bei Bedarf wie Rahm aufschlagen.

Pâtisserie dunkles Suhum Mille-Feuille

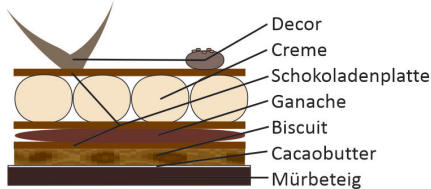
Petits Gâteaux

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



FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CV01	Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pâtisserie dunkles Suhum Mille-Feuille

2050 g Biscuit Chocolat mit Suhum 65% und Mandelbackmasse

1000 g Mürbteig Chocolat

800 g Ganache Milch Bolivia 45% mit Suhum 65%

1400 g Creme Chocolat Suhum 65%

150 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

1500 g Suhum 65% Bio/Organic, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

100 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Biscuit

1000 g Masse in einen 600 x 400 mm grossen Silikon-Backrahmen verteilen, backen.

Backtemperatur: 185°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Stücke von 8 x 2.5 cm schneiden.

Mürbteig

Teig auf 2.5 mm Dicke auswallen. Stücke von 9 x 3 cm schneiden und im Kühlschrank bei 5°C aufbewahren, backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Erkalten lassen und mit Cacaobutter bestreichen oder dünn besprühen.

Schokoladenplatte

Temperierte Couverture aufstreichen und Stücke von 8 x 2.5 cm schneiden.

Fertigstellung

Das Biscuit auf den Mürbteig legen, eine Schokoladenplatte auflegen und die Ganache aufdressieren. Nochmals eine Schokoladenplatte auflegen und die aufgeschlagene Creme aufdressieren. Schokoladenplatte darauf legen und nach Bedarf dekorieren.

Pâtisserie dunkles Suhum Mille-Feuille

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20402

Beschreibung : Schokoladen Schnitte mit luftig leichten Schokoladenvarianten

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	459
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1923
Verkaufspreis		Fette	34.55 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	19.31 g
		Kohlenhydrate	28.25 g
		davon Zucker	21.41 g
		Eiweiss	6.35 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, Cacaokerne, Cacaobutter, **Eier**, **Weizenmehl**, **Butter**, **Mandeln**, **Eiweiss**, **Eigelb**, Cacaopulver, **Vollmilchpulver**, Wasser, Glucosesirup, Invertzucker, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Speisegelatine, Meersalz, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille, Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 18.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung