

Cremeschnitte Pistache modern

mit Filoteig und Sauerkirschenkompott



REZEPTMENGE	10	Stück	REZEPTNUMMER	PG20350
-------------	----	-------	--------------	---------

Sauerkirschenkompott

- 640 g Sauerkirschen gefroren abgetropft
- 220 g Sauerkirschensaft
- 60 g Inulin HSI
- 60 g Glukosesirup DE 41-46
- 125 g Zucker
- 10 g Pektin NH
- 50 g Gelatinemasse

Kirschen gut abtropfen lassen, gewonnenen Saft, Inulin und Glukosesirup auf 80°C erhitzen, Zucker und Pektin mischen, dazugeben und mit den gut ausgedrückten Kirschen zum Kochen bringen, aufgelöste Gelatine begeben und kalt stellen.

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.

Vanillecreme Pistache

- 1000 g Vanillecreme exquisit
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 80 g Pistacia Vera, Pistazien Paste

Frisch gekochte, noch warme Vanillecreme mit der Cacaobutter mischen, mit einem Stabmixer ca. 1 Minute emulgieren. In Vakuumbeutel abfüllen und zuschweissen, sofort auf 4°C abkühlen, im Kühlschrank oder Tiefkühler lagern, bei 0 - 2°C Kerntemperatur ca. 5 - 10 Minuten luftig cremig aufschlagen. Pistacia Vera mit etwas Vanillecreme leicht erwärmen und glattrühren, am Schluss unter die aufgeschlagene Vanille-creme mischen.

Vanillecreme exquisit

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 140 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 140 g Zucker
- 60 g Inulin HSI
- 60 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 22 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 100 g Wasser
- 1200 g Rahm 35%

Milch, erste Rahmmenge und ausgekrazte Vanillestange aufkochen. Eigelb mit Zucker, Inulin und Vanillecremepulver cremig aufschlagen. Gelatinepulver in kaltem

Wasser 10 Min. quellen lassen und auflösen. Etwas Flüssigkeit in die Eigelbmischung giessen, anrühren, restliche Milch/Rahmgemisch dazugiessen und zusammen aufkochen. Aufgelöste Gelatine begeben und glatt rühren, kalte flüssige zweite Rahmmenge begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. In Vakuumbeutel abfüllen und zuschweissen, sofort auf 4°C abkühlen, im Kühlschrank lagern, vor Gebrauch 20 Min. in den TK legen. Bei 0 - 2°C Kerntemperatur luftig cremig aufschlagen.

Tipp

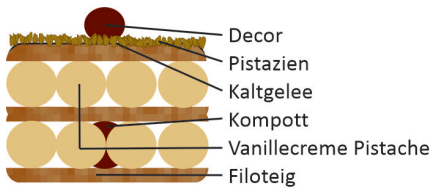
Kann mehrere Tage eingeschweisst in Beutel im TK gelagert, aufgetaut und bei Bedarf mit 0 - 2°C Kerntemperatur aufgeschlagen werden.

Für eine Mousseline kann pro 1 kg aufgeschlagene Vanillecreme 200 g aufgeschlagene Butter oder aufgeschlagene OSA-Füllung addiert werden, zum Aromatisieren 5 - 10% Aromapaste wie z.B. Pistacia Vera. Eigelb enthält das Enzym Amylase, welches den Verdickungsprozess stören kann, das führt zu grenierter oder nicht gebundener Creme. Sehr hohe Hitze im Kochprozess deaktiviert das Enzym, deshalb Creme immer gut durchkochen um die Creme perfekt abzubinden.

Cremeschnitte Pistache modern

mit Filoteig und Sauerkirschenkompott

Aufbau



Cremeschnitte Pistache modern

- 500 g Filoteig**
- 100 g Butter**
- 30 g Zucker**
- 100 g Sauerkirschenkompott**
- 700 g Vanillecreme Pistache**
- 35 g Sauerkirschen gefroren**
- 50 g Kaltgelee**
- 100 g Pistazien grün , gemahlen**

Filoteig

Filoteig Blätter auslegen, mit geschmolzener Butter dünn bepinseln, ganz leicht mit Zucker bestreuen. Diesen Vorgang 3x wiederholen, insgesamt 4 Blätter, jedesmal gut andrücken oder mit dem Rollholz glatt rollen. Rondellen 7.5 cm Ø ausstechen und dünn mit Butter bepinseln.

Backtemperatur: 190°C, Zug offen

Backzeit: ca. 6 Minuten

Fertigstellung

Aufgeschlagene Pistazien Vanillecreme mit einer 18er Lochtülle tupfenartig auf gebackene Filoteig Rondelle aufdressieren. Die Mitte mit Kirschenkompott füllen. 2. Filoteig Rondelle auflegen, aufgeschlagener Pistazien Vanillecreme auf das ganze Rondell aufdressieren, 3. Filoteig Rondell mit Kaltgelee bepinseln und mit gemahlenen Pistazien bestreuen, auflegen, mit einer ganzen Sauerkirsche dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Cremeschnitte Pistache modern

mit Filoteig und Sauerkirschenkompott



Rezeptnummer : PG20350

Beschreibung : Cremeschnitte mit erfrischendem Sauerkirschen-Kern umhüllt von feinsten Pistazien-Vanillecreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	334
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1396
Verkaufspreis		Fette	20.4 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	9.91 g
		Kohlenhydrate	29.6 g
		davon Zucker	8.69 g
		Eiweiss	6.18 g
		Salz	0.28 g

Zusammensetzung :

Rahm, Weizenmehl, Wasser, Pistazien 9%, Vollmilch, Butter, , Zucker, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Eigelb, Cacao butter, Inulin, Sauerkirschensaft, Maisstärke, Speisegelatine, Glucosesirup, Olivenöl, Vanille, Speisesalz, Geliermittel (Pektin), Aroma, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglucosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 15.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung