

Erdbeer Vacherin

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	18	Stück	REZEPTNUMMER	PG20334
-------------	----	-------	--------------	---------

Schneemasse mit Cremor Tartari

- 150 g Eiweiss frisch
- 100 g Zucker
- 100 g Zucker
- 100 g Zucker
- 1 g Cremor Tartari

Eiweiss und erste Zuckermenge halb steiff schlagen. Zweite Zuckermenge mit abgeseibtem Cremor Tartari einrieseln lassen und fertig schlagen. Dritte Zuckermenge am Schluss einmelieren.

Erdbeersalat

- 200 g Erdbeergelee mit Pektin NH
- 750 g Erdbeeren frisch
- 50 g Limettensaft frisch

Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, Gelee mit Saft glattrühren und unter die Erdbeeren heben, kalt stellen.

Erdbeergelee mit Pektin NH

- 330 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 125 g Zucker
- 80 g Inulin HSI
- 10 g Pektin NH
- 50 g Invertzucker
- 10 g Limettensaft frisch
- 375 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 20 g Gelatinemasse

Erste Menge Püree auf 40°C erwärmen, Zucker, Inulin und Pektin mischen und zusammen mit dem Invertzucker, Saft und dem ersten Püree aufkochen, zweites sehr kaltes Püree einrühren, aufgelöste Gelatinemasse einrühren und mit einem Stabmixer zu einer glatten Emulsion mixen, abfüllen, 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.

Mousse Chocolat weiss Dominicana Blanc 36%

- 240 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 3.5 g Lecithin
- 100 g Wasser
- 20 g Kirsch 40%vol.
- 60 g Rahm 35%
- 40 g Gelatinemasse
- 150 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 60 g Inulin HSI
- 10 g Trockenglukose 38 DE
- 1 g Fleur de Sel
- 320 g Rahm 35% geschlagen

Couverture bei 45°C auflösen. Lecithin dazugeben und verrühren. Wasser und Kirsch auf 20°C temperieren, zusammen mit der aufgelösten Gelatinemasse 45°C mit dem Stabmixer mixen, mit dem kalten Rahm langsam zur Couverture geben und 1 Min. mit dem Stabmixer homogenisieren, auf 30°C abkühlen. Eiweiss, Inulin und Trockenglukose anrühren und 10 Min. quellen lassen, danach ca. 10 Min. zu einer cremigen, stabilen Schneemasse aufschlagen und vorsichtig abwechselungsweise mit dem geschlagenen Rahm am Schluss einmelieren.

Erdbeer Vacherin

Petits Gâteaux

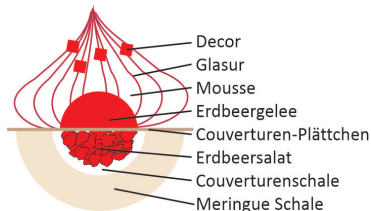
Glasur mit Erdbeerpüree

240 g Oligo Fructose P95
12 g Pektin NH
1 g Johannisbrotkernmehl
287 g Wasser
400 g Erdbeerpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
60 g Glukosesirup DE 41-46

Oligo Fructose, Pektin und Johannisbrotkernmehl zusammen mischen. Wasser, Püree und Glukose zusammen auf 40°C erwärmen. Trockenartikel beigeben, aufkochen, Schaum abschöpfen und kalt stellen, bei max. 28°C verwenden.

Bezugsquelle Inulin:
IMCD Switzerland AG
+41 43 244 80 00
www.imcdgroup.com

Aufbau



Erdbeer Vacherin

450 g Schneemasse mit Cremor Tartari
360 g Erdbeersalat
180 g Erdbeergelee mit Pektin NH
650 g Mousse Chocolat weiss Dominicana Blanc 36%
180 g Glasur mit Erdbeerpüree
180 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
100 g Erdbeeren frisch

Meringue

Je 25 g Schneemasse mit Loch-Tülle 20 mm auf Halbkugel Silpatformen 4 cm Ø aufdressieren, backen.

Backtemperatur: 140°C im Herdofen anbacken und bei 90°C fertig backen

Backzeit: 5 Minuten anbacken, ca. 2 - 2.5 Stunden fertig backen, Zug offen

Gelee

Je 10 g in Silikonform von 3 cm Ø füllen, tiefkühlen.

Mousse

Je 35 g in Silikon Form abfüllen, Erdbeergelee-Halbkugel gefroren, mittig in das Mousse eindrücken, tiefkühlen. Ausformen und mit Glasur glasieren.

Glasur

Auf ca. 40°C erwärmen und bei ca 35°C mit dem Stabmixer homogenisieren. Bei 28°C verwenden.

Couverturen-Plättchen

Temperierte Couverture dünn zwischen 2 Folien aufstreichen, 6 cm Ø rund ausstechen, kristallisieren lassen.

Couverture Schale

Temperierte Couverture in Halbkugelformen von 4 cm Ø giessen, kristallisieren lassen, ausformen.

Fertigstellung

Gegossene Couverture Schale in Meringue Schalen einlegen, mit Erdbeersalat auffüllen. Couverture Plättchen auf die Meringue Halbkugel auflegen. Glasiertes Mousse auf die Meringueschalen auflegen. Mit Erdbeerenstücken dekorieren.

Formen: Silikomart Russian Tale 125

FELCHLIN PRODUKTE

CO92 Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Erdbeer Vacherin

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20334

Beschreibung : Feinstes weisses Mousse mit Erdbeergeleekern auf Erdbeersalat in einer Meringueschale

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	232
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	970
Verkaufspreis		Fette	11 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	6.57 g
		Kohlenhydrate	27.57 g
		davon Zucker	27.59 g
		Eiweiss	2.82 g
		Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Erdbeeren 30%, Zucker, **Eiweiss**, **Rahm**, Wasser, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Inulin, Fruchtzucker, Limetten, Kirsch (Obstbrand), Invertzucker, Glucosesirup, Trockenglukose, Geliermittel (Pektin), Speisegelatine, **Emulgator (Sojalecithin)**, Säuerungsmittel (Kaliumtartrate), Fleur de sel (Meersalz), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt

Stand 28.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung