

Tafelschokolade Zimtschnecke

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 185 g

REZEPTNUMMER CS15533

Sprühcouverture mit Maracaibo 65%

800 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

200 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 45°C auflösen und mit
aufgelöster Cacaobutter mischen,
absieben. Bei 32 - 34°C aufsprühen.

Caramel mit Zimt

200 g Zucker
250 g Golden Sirup
350 g Rahm 35%
100 g Glukosesirup DE 41-46
80 g Butter
4 g Fleur de Sel
5 g Zimt gemahlen
1 g Kardamomen gemahlen
50 g Sao Palme 43%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Zucker und Golden Sirup zusammen auf
107°C kochen. Rahm, Glukosesirup,
Butter, Fleur de Sel, Zimt - und
Kardamompulver zusammen erwärmen,
nach und nach zum caramelisierten
Zucker geben und ablöschen, auf 110°C
kochen. Direkt in eine hitzebeständige
Schüssel giessen, um den Kochprozess zu
stoppen. Caramel auf 70°C runterkühlen
und auf die Couverture giessen. Mit
einem Stabmixer eine glänzende Emulsion
herstellen. In einen Dressierbeutel
abfüllen und auf ca. 28°C abkühlen.

Tipp

Golden Sirup kann mit Glukosesirup
ersetzt werden, dann den Caramel aber
nur auf 107 - 108°C kochen.

Ganache dunkel Sao Palme 75% mit Zimt

160 g Rahm 35%
210 g Glukosesirup DE 41-46
50 g Wasser
6 g Zimt gemahlen
130 g Gebräunte Butter Infusion
120 g Invertzucker
4 g Fleur de Sel
400 g Sao Palme 75%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

Rahm, Glukosesirup, Wasser, Zimt und
gebräunte Butter Infusion aufkochen,
Invertzucker und Fleur de Sel begeben.
Flüssigkeit langsam, zuerst ein Drittel und
dann nach und nach über die Couverture
giessen und zu einer glänzenden
elastischen Emulsion arbeiten, mit einem
Stabmixer homogenisieren.

Tafelschokolade Zimtschnecke

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

Gebräunte Butter Infusion

- 850 g Butter
- 150 g Brioche

Butter langsam zu Nussbutter schmelzen und kochen. Sobald die Butter anfängt zu schäumen, darauf achten, dass sie nicht verbrennt. Die Milchproteine werden schnell dunkel; ab diesem Zeitpunkt die Nussbutter direkt vom Herd nehmen, abschäumen und durch ein feines Tuch absieben. Brioche oder alternativ Weissbrot in kleine Croutons schneiden, mit der Butter mischen und in einem Kochtopf vorsichtig erwärmen. Die Briochewürfel dann goldbraun in der Butter rösten. Dabei darauf achten, dass die Temperatur nicht über 140°C steigt, da sonst die feinen Butterröstaromen verloren gehen. Alternativ können die Croutons im Ofen geröstet und anschliessend mit der Butter gemischt werden. Einige Minuten ziehen lassen und danach absieben. Die Butter kann auf Vorrat mehrere Wochen im Kühlschrank gelagert werden.

Brioche

- 130 g Milch 3.5%
- 30 g Hefe
- 100 g Zucker
- 20 g Malz flüssig
- 1000 g Weissmehl Typ 400
- 20 g Fleur de Sel
- 30 g Levit
- 400 g Eier frisch
- 100 g Milch 3.5% 21°C
- 600 g Butter pomadig

Milch, Hefe, Zucker und Malz anrühren. Mehl, Fleur de Sel und Levit dazugeben und im 1. Gang kneten bis alle Zutaten vermengt sind. Eier und Milch mixen und langsam dazugeben, im 2. Gang ca. 12 - 15 Minuten zum Teig kneten, dabei Butter in 3 x begeben, Teigtemperatur ca. 20°C, Teig im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen, dabei ein flaches Rechteck formen. Briocheteig in 50 g Stücke abwiegen und rund aufschleifen und in Papierform legen, backen.
Backtemperatur: 185°C Herdofen
Backzeit: ca. 7 Minuten Zug geschlossen und 15 Minuten Zug offen

Zimtschnecken Knusper

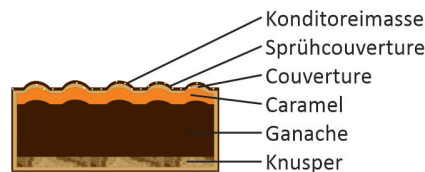
- 125 g Brioche
- 120 g Sao Palme 43%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
- 25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 15 g Gebräunte Butter Infusion
- 1 g Fleur de Sel
- 2 g Zimt gemahlen

Brioche in Scheiben schneiden und im Ofen oder Dehydrator trocknen lassen. Couverture und Cacaobutter temperieren, Butter Infusion unter die Couverture mischen. Getrocknete Briochescheiben im Robot Coupe oder Mixer zu feinem Pulver mixen. Alles zusammen mischen und auf ca. 30°C temperieren.

Tipp

Als Alternative zum Brioche können Graham Kekse, weisses Brot oder gebackene Zimtschnecken genommen werden.

Aufbau



Tafelschokolade Zimtschnecke

20 g Konditoreimasse
Weiss_cuzco white,
Cacaobutter mit Farbstoff

300 g Bionda 36%, Weisse
Schokolade-Couverture
caramelisiert, Rondo

50 g Sprühcouverture mit
Maracaibo 65%

350 g Caramel mit Zimt

650 g Ganache dunkel Sao Palme
75% mit Zimt

200 g Zimtschnecken Knusper

300 g Bionda 36%, Weisse
Schokolade-Couverture
caramelisiert, Rondo

Formen

Giessform mit temperierter weisser Konditoreimasse sprengeln, mit dunkler Sprühcouverture sprühen und mit einem Wattestäbchen den typischen Zimtschnecken Effekt kreisförmig dekorieren. Mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

Fertigstellung

35 g Caramel pro Tafel eindressieren und 65 g Ganache abfüllen, kristallisieren lassen. Je 20 g Knusper abfüllen und flach gerade klopfen, kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Minuten bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

CF88	Konditoreimasse Weiss_cuzco white, Cacaobutter mit Farbstoff
CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
PS60	Sao Palme 43%, Milchschokolade-Couverture, Rondo

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tafelschokolade Zimtschnecke

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15533

Beschreibung : Die Zimtschnecke in der Tafelschokolade umhüllt von feinsten weissen caramelsierten Bionda Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	509
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2132
Verkaufspreis		Fette	35.17 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	21.18 g
		Kohlenhydrate	40.61 g
		davon Zucker	37.54 g
		Eiweiss	3.5 g
		Salz	0.4 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Rahm**, Cacaokerne, Glucosesirup, **Butter**, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, **Weizenmehl**, Butterfett, Wasser, **Molkenpulver**, Maltodextrin, **Eier**, **Magermilchpulver**, **Vollmilch**, Zimt, Fleur de sel (Meersalz), **Emulgator (Sojalecithin)**, Backhefe, Backmittel (Getrockneter saureteig (Roggen)), **Roggenmehl**, **Weizengluten**, Acerola Pulver (Träger: Maniokstärke), **Gerstenmalz**, Milchsäurebakterien (Träger: Weizenmehl)), Farbstoff (Calciumcarbonat), Caramel, **Gerstenmalz**, Kardamom, Modifizierte Stärke, Pflanzenfett, Trehalose, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Gemüsesaft, Spirulina, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vanille

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND