

# Tafelschokolade Zimtschnecke

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE	10 Stück à 185 g	REZEPTNUMMER	CS15533
<b>Sprühcouverture mit Maracaibo 65%</b> 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.	<b>Caramel mit Zimt</b> 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 Kardamomopulver 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. <b>Tipp</b> Golden Sirup kann mit Glukosesirup ersetzt werden, dann den Caramel aber nur auf 107 - 108°C kochen.	<b>Ganache dunkel Sao Palme 75% mit Zimt</b> 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 beigeben. 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 Briochebürfel 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 beigegeben, Teigtemperatur ca. 20°C, Teig im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen, dabei ein flaches Rechteck formen. Briochebrot 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

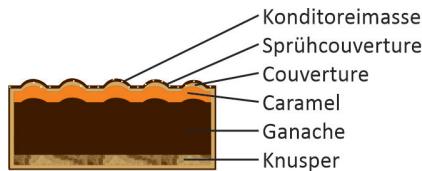
125 g Brioche  
120 g Sao Palme 43%, Milchschokolade-Couverture, Rondo  
25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt  
15 g Gebräunte Butter Infusion  
1 g Fleur de Sel  
2 g Zimt gemahlen

Brioche in Scheiben schneiden und im Ofen oder Dehydrator trocknen lassen. Couverture und Cacaobutter temperieren, Butter Infusion unter die Couverture mischen. Getrocknete Brioche Scheiben 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 sprenkeln, 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 feinster weisser caramelisierter Bionda Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
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 Sauerteig (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