

# Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 130 g

REZEPTNUMMER CS15536

## Erdbeergelee mit Inulin

440 g Erdbeerpüree ohne  
Zuckerzusatz, Boiron

110 g Inulin HSI

7 g Pektin NH

340 g Zucker

93 g Glukosesirup DE 41-46

10 g Zitronensäure 1:1

Püree auf 40°C erwärmen, Inulin und Pektin mischen, unterrühren und 1 Minute kochen. Zucker und Glukose dazugeben und auf 102°C kochen. Erkalten lassen und glatt rühren.

## Schaumkuss mit Erdbeer

200 g Wasser

150 g Glukosesirup DE 41-46

1.5 g Pektin Gelbband

336 g Zucker

2.5 g Zitronensäure 1:1

190 g Erdbeerpüree ohne  
Zuckerzusatz, Boiron

30 g Eiweisspulver

50 g Inulin HSI

40 g Sorbitol flüssig

Zucker mit Pektin mischen, Wasser, Glukose, Zitronensäure und Pektin Zuckermischung auf 122°C kochen. Püree, Eiweisspulver, Inulin und Sorbitol zu einem festen Schnee schlagen. Gekochten Zucker langsam zum Eischnee giessen, nur noch kurz weiterschlagen. Die Schaumkussmasse mit einem Dressierbeutel und einer Lochtülle auf einem Marmortisch auf ca. 35 - 40°C abkühlen.

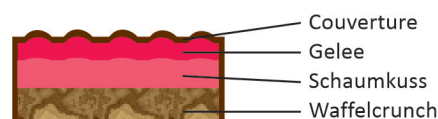
## Waffelcrunch

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

100 g Croquantine,  
Dauerbackware,  
Waffelflocken

Couverture temperieren und zusammen mischen.

## Aufbau



## Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue

**300 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo**

**300 g Erdbeergelee mit Inulin**

**300 g Schaumkuss mit Erdbeer**

**400 g Waffelcrunch**

## Formen

Giessform mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgegossen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

## Fertigstellung

30 g Gelee pro Tafel eindressieren und 30 g temperierte Schaumkussmasse abfüllen, antrocknen lassen. Mit je 40 g temperierten Waffelcrunch verschliessen, ca. 20 - 30 Minuten bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

# Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

## FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen  
Märkten verfügbar

# Tafelschokolade Erdbeer Swiss Meringue

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



**Rezeptnummer :** CS15536

**Beschreibung :** Tafelschokolade mit fruchtigem Erdbeergelee und luftigem Erdbeerschaum bedeckt mit Waffelcrunch

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	405
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1694
Verkaufspreis		Fette	22.18 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.48 g
		Kohlenhydrate	44.04 g
		davon Zucker	37.71 g
		Eiweiss	3.75 g
		Salz	0.02 g

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Erdbeeren, Cacaobutter, Glucosesirup, Wasser, Inulin, **Weizenmehl**, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eiweisspulver**, Kokosöl, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Rapsöl, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanille, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt)

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung