

# Tafelschokolade Frucht Cheesecake

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE	10 Stück à 175 g	REZEPTNUMMER	CS15537
-------------	------------------	--------------	---------

## Mango-Passionsfrucht Gelee

350 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron

90 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron

120 g Zucker

10 g Pektin Gelbband

70 g Glukosesirup DE 41-46

352 g Zucker

8 g Zitronensäure 1:1

Püree auf 80°C erwärmen, Pektin und erste Menge Zucker mischen, unterrühren und 1 Minuten kochen. Zweite Menge Zucker und Glukose dazugeben und auf 103°C kochen. Zitronensäure beigeben. Erkalten lassen und glatt rühren.

## Ganache weiss Edelweiss 36% mit Philadelphia

80 g Rahm 35%

75 g Glukosesirup DE 41-46

30 g Invertzucker

90 g Butter

2 g Fleur de Sel

220 g Philadelphia Frischkäse

500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

5 g Cacaobutter Bio, Geraspelt Magic Temper

Rahm, Glukosesirup, Invertzucker, Butter und Fleur de Sel aufkochen, Frischkäse zugeben und auf 86°C erwärmen. Couverture beigeben und alles zu einer homogenen Emulsion verarbeiten. Mit dem Stabmixer homogenisieren, dabei Cacaobutter (Magic Temper) bei max. 33°C untermixen.

## Cheesecake Knusper

490 g Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel

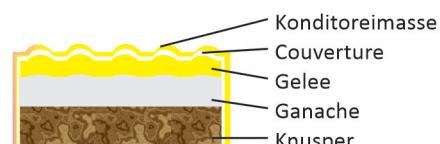
220 g Graham Kekse

2 g Fleur de Sel

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

110 g Cacaobutter Bio, Geraspelt Pralinémasse und fein gemixte Kekse mit Fleur de Sel mischen, auf 28°C temperieren, mit der temperierten Couverture und Cacaobutter verrühren, direkt verwenden.

## Aufbau



## Tafelschokolade Frucht Cheesecake

**10 g Konditoreimasse natürlich Gelb**

**10 g Konditoreimasse natürlich Rot**

**400 g Mango-Passionsfrucht Gelee**

**600 g Ganache weiss Edelweiss 36% mit Philadelphia**

**200 g Cheesecake Knusper**

# Tafelschokolade Frucht Cheesecake

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

**550 g Edelweiss 36%, Weisse  
Schokolade-Couverture,  
Rondo**

## Formen

Giessform mit temperierter gelber und roter Konditoreimasse schattiert von einer Seite sprühen. Mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

## Fertigstellung

40 g Gelee pro Tafel eindressieren und 60 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

- CF72 Konditoreimasse natürlich Gelb
- CF76 Konditoreimasse natürlich Rot
- CO49 Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- DC54 Rustica Noble Valencia 60%, Pralinémasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Tafelschokolade Frucht Cheesecake

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



**Rezeptnummer :** CS15537

**Beschreibung :** Tafelschokolade mit erfrischendem Mango-Passionsfruchtgelee, sämiger Frischkäseganache und dunklem Cheesecakeknusper

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	468
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1959
Verkaufspreis		Fette	29.27 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.62 g
		Kohlenhydrate	44.73 g
		davon Zucker	42.76 g
		Eiweiss	5.13 g
		Salz	0.31 g

## Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Mango, Frischkäse (**Vollmilch**, **Rahm**, Molkenerzeugnisse (aus Milch), Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Glucosesirup, **Magermilchpulver**, **Mandeln 3%**, **Butter**, **Rahm**, Schraps süß (**Weizenmehl**, Zucker, **Vollmilchpulver**, **Haselnüsse**, Aromen), Passionsfrucht, Invertzucker, Geliermittel (Pektin), Butterfett, **Molkenpulver**, Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, Fleur de sel (Meersalz), Maltodextrin, **Emulgator (Soyalecithin)**, Vanilleextrakt, Caramel

**Stand** 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung