

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 begeben. 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

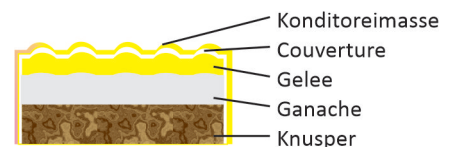
Rahm, Glukosesirup, Invertzucker, Butter und Fleur de Sel aufkochen, Frischkäse zugeben und auf 86°C erwärmen. Couverture begeben und alles zu einer homogenen Emulsion verarbeiten. Mit dem Stabmixer homogenisieren, dabei Cacaobutter (Magic Temper) bei max. 33°C untermixen.

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

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
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**, Schräps süss (**Weizenmehl**, Zucker, **Vollmilchpulver**, **Haselnüsse**, Aromen), Passionsfrucht, Invertzucker, Geliermittel (Pektin), Butterfett, **Molkenpulver**, Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, Fleur de sel (Meersalz), Maltodextrin, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt, Caramel

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung