

Tafelschokolade Pfirsich Melba

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 170 g

REZEPTNUMMER CS15538

Pfirsichkonfitüre

1100 g Pfirsich frisch gelb, entkernt
700 g Zucker
50 g Zitronensaft frisch
100 g Glukosesirup DE 41-46
125 g Zucker
12 g Pektin Gelbband
12 g Zitronensäure 1:1
75 g Pêche rouge, Roter
Weinbergspfirsich Likör 18%
vol.

Pfirsiche kurz in kochendem Wasser blanchieren, Haut abziehen, in grobe Würfel schneiden, auf 1000 g auswiegen, mit der ersten Menge Zucker und Zitronensaft 1 Stunde mazerieren. In einen Kochtopf geben und mit dem Glukosesirup aufkochen. Mit einem Stabmixer grobe Pfirsichstücke zerkleinern. Zweite Menge Zucker und Pektin mischen und in die heisse Konfitüre einrühren, ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, Kochtemperatur 103°C, zum Schluss die Zitronensäure und dann den Pfirsichliköriterrühren, sofort in Konfitüren Gläser abfüllen, erkalten lassen.

Himbeergelee

380 g Himbeerpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
385 g Zucker
15 g Pektin Gelbband
210 g Glukosesirup DE 41-46
10 g Zitronensäure 1:1

Püree auf 80°C erwärmen, Zucker und Pektin mischen, einrieseln lassen und 1 Minute kochen. Glukosesirup begeben, auf 103°C kochen, Zitronensäure untermischen.

Ganache weiss Alba 36% mit Vanille

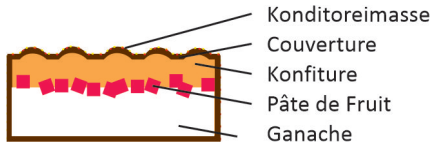
290 g Rahm 35%
8 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
40 g Sorbitol Pulver
40 g Trockenglukose 40 DE
100 g Butter
2 g Fleur de Sel
470 g Alba 36%, Weisse
Schokolade-Couverture mit
Süssungsmittel, Tafel
40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
10 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
Magic Temper

Rahm, ausgekrazte Vanille, Sorbitol Pulver und Trockenglukose auf 55 - 60°C erwärmen, 3 - 4 Stunden ziehen lassen. Mit der Butter und dem Salz zum Kochen bringen, Vanillestange entfernen, 1/3 der Flüssigkeit zur fein gehackten Couverture giessen und eine Ganache herstellen, nach und nach restliche Flüssigkeit zur Ganache geben. Temperierte Cacaobutter zur Flüssigkeit giessen, mit Hilfe eines Stabmixers eine elastische glänzende Emulsion herstellen, bei 33°C Magic Temper Cacaobutter begeben und homogenisieren.

Tafelschokolade Pfirsich Melba

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

Aufbau



Tafelschokolade Pfirsich Melba

5 g Konditoreimasse Weiss

10 g Konditoreimasse natürlich Gelb

5 g Bronze Pulver Candurin Brown Amber

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo**

350 g Pfirsichkonfitüre

150 g Himbeergelee

50 g Dextrosepulver

**600 g Ganache weiss Alba 36%
mit Vanille**

**300 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo**

FELCHLIN PRODUKTE

CF72	Konditoreimasse natürlich Gelb
CF78	Konditoreimasse Weiss
CL79	Alba 36%, Weisse Schokolade- Couverture mit Süssungsmittel, Tafel
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Formen

Tafelform mit temperierter gelb-weisser und gelb-bronzefarbener Konditoreimasse mit Hilfe eines Milchsäumers sprenkeln, dekorieren. Mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

Himbeergelee - Pâte de Fruit

In einen 5 mm hohen Silikonrahmen auf Backflon-Folie giessen, erkalten lassen. Mit Dextrosepulver beidseitig bestauben, Streifen von 5 mm schneiden, danach kleine Würfel von 5 x 5 mm schneiden, in Dextrosepulver wenden, so dass der Gelee nicht aneinanderklebt, direkt weiterverarbeiten.

Fertigstellung

35 g Konfitüre pro Tafel füllen und glattstreichen. Pâte de Fruit Würfelchen gleichmässig darauf verteilen. Je 60 g Ganache aufdressieren, kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Minuten bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt werden.

Tafelschokolade Pfirsich Melba

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15538

Beschreibung : Vanilleganache bedeckt mit Himbeergeleewürfel und fruchtiger Pfirsichkonfitüre in der Tafelschokolade umhüllt von feinsten Milchcouverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	434
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	1817
Verkaufspreis		Fette	27.65 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	16.74 g
		Kohlenhydrate	44.39 g
		davon Zucker	35.68 g
		Eiweiss	4.12 g
		Salz	0.21 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaobutter, Pfirsiche, **Rahm**, **Vollmilchpulver**, Süsstoff (Maltit und Maltitsirup), **Magermilchpulver**, Cacaokerne, **Butter**, Himbeeren, Traubenzucker, Glucosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Trockenglukosesirup, **Rahmpulver**, Anislikör, Zitronensaft, Farbträger (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoff (Eisenoxid), Vanille, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, Fleur de sel (Meersalz), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung