

Tafelschokolade Pfirsich Melba

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

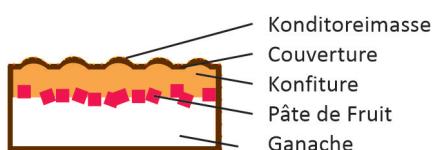


REZEPTMENGE	10 Stück à 170 g	REZEPTNUMMER	CS15538
Pfirsichkonfitüre 1100 g Pfirsich frisch gelb, entkernt 700 g Zucker 50 g Zitronensaft frisch 100 g Glukosesirup DE 41-46 125 g Zucker 12 g Pektin Gelbband 12 g Zitronensäure 1:1 75 g Pêche rouge, Roter Weinbergspfirsich Likör 18% vol. Pfirsiche kurz 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 Pfirsichlikör untermischen, sofort in Konfitüren Gläser abfüllen, erkalten lassen.	Himbeergelee 380 g Himbeerpuree 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 beigegeben, 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 Cacao butter Bio, Geraspelt 10 g Cacao butter Bio, Geraspelt Magic Temper Rahm, ausgekratzte 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 Cacao butter zur Flüssigkeit giessen, mit Hilfe eines Stabmixers eine elastische glänzende Emulsion herstellen, bei 33°C Magic Temper Cacao butter beigegeben 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

Formen

Tafelform mit temperierter gelb-weißer und gelb-bronzefarbener Konditoreimasse mit Hilfe eines Milchschäumers 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 Backfolie 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.

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

Tafelschokolade Pfirsich Melba

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15538

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