

Tafelschokolade Schwarzwälder Kirsch

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

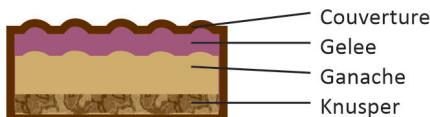


REZEPTMENGE	10 Stück à 180 g	REZEPTNUMMER	CS15539
<p>Kirschengelee</p> <p>440 g Kirschenpüree schwarz ohne Zuckerzusatz, Boiron</p> <p>120 g Inulin HSI</p> <p>10 g Pektin NH</p> <p>340 g Zucker</p> <p>80 g Glukosesirup DE 41-46</p> <p>10 g Zitronensäure 1:1</p> <p>Püree auf 80°C erwärmen, Inulin und Pektin mischen, unterrühren und 1 Minute kochen. Zucker und Glukose dazugeben und auf 103°C kochen. Zitronensäure dazugeben, erkalten lassen und glatt rühren.</p>	<p>Ganache weiss Edelweiss 36% mit Kirsch</p> <p>220 g Rahm 35%</p> <p>40 g Sorbitol Pulver</p> <p>40 g Trockenglukose 40 DE</p> <p>100 g Butter</p> <p>90 g Kirsch 40%vol.</p> <p>460 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo</p> <p>40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt</p> <p>10 g Cacaobutter Bio, Geraspelt Magic Temper</p> <p>Rahm, Sorbitol Pulver und Trockenglukose auf 55 - 60°C erwärmen, 3 - 4 Stunden ziehen lassen. Mit der Butter zum Kochen bringen, Kirsch bei 40°C dazugeben und mit einem Stabmixer homogenisieren, auf 32°C temperieren. Temperierte Couverture und Cacaobutter zur Flüssigkeit giessen, mit Hilfe eines Stabmixers eine elastische glänzende Emulsion herstellen, bei 33°C Magic Temper Cacaobutter beigeben und homogenisieren.</p>	<p>Schokoladen Knusper</p> <p>340 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo</p> <p>25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt</p> <p>75 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss</p> <p>160 g Cookie Teig für Streusel Fudge</p> <p>Couverture und Cacaobutter temperieren und unter die Pralinémasse mischen. Streusel auf 28°C temperieren und unterrühren, direkt verwenden.</p> <p>Cookie Teig für Streusel Fudge</p> <p>170 g Butter</p> <p>115 g Muscovado Zucker hell oder Rohrohrzucker</p> <p>115 g Zucker</p> <p>4 g Fleur de Sel</p> <p>4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)</p> <p>70 g Eier frisch</p> <p>510 g Weissmehl Typ 420</p> <p>12 g Backpulver</p> <p>Butter, Zuckerarten, Fleur de Sel und ausgekratzte Vanille cremig aufschlagen. Eier langsam beigeben, Mehl und Backpulver zusammen absieben und einmelieren.</p> <p>Tipp</p> <p>Muscovado Zucker kann mit Rohrohrzucker ersetzt werden.</p>	

Tafelschokolade Schwarzwälder Kirsch

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

Aufbau



Tafelschokolade Schwarzwälder Kirsch

300 g Maracaibo Clasificado 65%,

Dunkle Schokolade-

Couverture, Rondo

300 g Kirschengelee

600 g Ganache weiss Edelweiss

36% mit Kirsch

600 g Schokoladen Knusper

Formen

Giessform mit temperierter Couverture
(ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C

für 15 - 20 Minuten auskristallisieren
lassen.

Cookie Teig

Auf 2.5 mm Stärke ausrollen, backen.

Backtemperatur: 150°C Umluftofen

Backzeit: ca. 15 Minuten

Erkalten lassen. Im Thermomix oder

Robot Coupe kurz auf mittlerer Stufe zu
Streusel kuttern.

Fertigstellung

30 g Gelee pro Tafel eindressieren und
60 g Ganache abfüllen, kristallisieren
lassen. Mit 60 g temperiertem Knusper
verschliessen, ca. 20 - 30 Minuten bei 5°C
kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig
ausgeformt werden.

FELCHLIN PRODUKTE

- CS76 Cacaobutter Bio, Geraspelt
- CS84 Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC74 Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Tafelschokolade Schwarzwälder Kirsch

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15539

Beschreibung : Tafelschokolade mit fruchtigem Kirschengelee und weisser Kirschganache bedeckt mit dunklem Schokoladenknusper

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	488
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2042
Verkaufspreis		Fette	33.02 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	19.19 g
		Kohlenhydrate	39.37 g
		davon Zucker	32.17 g
		Eiweiss	4.3 g
		Salz	0.15 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, schwarze Kirsche, **Rahm, Butter, Weizenmehl**, Kirsch (Obstbrand), **Vollmilchpulver, Haselnüsse 3%**, Inulin, Glucosesirup, Feuchthaltemittel (Sorbit), Trockenglukosesirup, **Magermilchpulver**, Rohrzucker, **Eier**, Geliermittel (Pektin), Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Säuerungsmittel (Citronensäure), Wasser, Vanille, 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

Felchlin
SWITZERLAND