

Tafelschokolade Schwarzwälder Kirsch

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE 10 Stück à 180 g

REZEPTNUMMER CS15539

Kirschengelee

- 440 g Kirschenpüree schwarz ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 120 g Inulin HSI
- 10 g Pektin NH
- 340 g Zucker
- 80 g Glukosesirup DE 41-46
- 10 g Zitronensäure 1:1

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.

Ganache weiss Edelweiss 36% mit Kirsch

- 220 g Rahm 35%
- 40 g Sorbitol Pulver
- 40 g Trockenglukose 40 DE
- 100 g Butter
- 90 g Kirsch 40%vol.
- 460 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 10 g Cacaobutter Bio, Geraspelt Magic Temper

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 begeben und homogenisieren.

Schokoladen Knusper

- 340 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 75 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 160 g Cookie Teig für Streusel Fudge

Couverture und Cacaobutter temperieren und unter die Pralinémasse mischen. Streusel auf 28°C temperieren und unterrühren, direkt verwenden.

Cookie Teig für Streusel Fudge

- 170 g Butter
- 115 g Muscovado Zucker hell oder Rohrohrzucker
- 115 g Zucker
- 4 g Fleur de Sel
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 70 g Eier frisch
- 510 g Weissmehl Typ 420
- 12 g Backpulver

Butter, Zuckerarten, Fleur de Sel und ausgekrazte Vanille cremig aufschlagen. Eier langsam begeben, Mehl und Backpulver zusammen absieben und einmellieren.

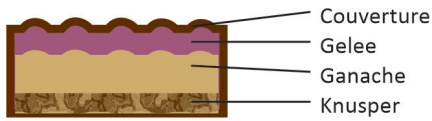
Tipp

Muscovado Zucker kann mit Rohrohrzucker ersetzt werden.

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**, Rohrrohrzucker, **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