

Tafelschokolade Tiramisu

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



REZEPTMENGE	10	Stück à 150 g	REZEPTNUMMER	CS15540
-------------	----	---------------	--------------	---------

Caramel mit Kaffee

- 650 g Espresso
- 50 g Zucker
- 5 g Pektin Gelbband
- 190 g Zucker
- 200 g Glukosesirup DE 41-46
- 5 g Fleur de Sel
- 400 g Caramel brûlé fleur de sel

Frisch gebrühten Espresso auf 50% des Gewichtes reduzieren, erste Menge Zucker und Pektin mischen und einrieseln lassen, aufkochen. Glukosesirup, zweite Menge Zucker und Fleur de Sel begeben und auf 103°C kochen. Caramel brûlé unterheben und auf 105°C kochen, in einen Dressierbeutel abfüllen und auf Raumtemperatur abkühlen.

Sabléteig Breton

- 300 g Butter
- 160 g Staubzucker
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 400 g Weissmehl Typ 420
- 15 g Backpulver
- 5 g Fleur de Sel

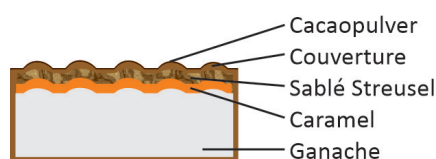
Butter und Zucker cremig weiss aufschlagen, langsam Eigelb begeben. Mehl und Backpulver absieben und mit dem Fleur de sel nur kurz zum Teig kneten, kalt stellen.

Ganache weiss Edelweiss 36% mit Mascarpone

- 140 g Rahm 35%
- 60 g Glukosesirup DE 41-46
- 35 g Invertzucker
- 28 g Sorbitol flüssig
- 2 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 200 g Mascarpone
- 530 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 5 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- Magic Temper

Rahm, Glukosesirup, Invertzucker, Sorbitol und ausgekrazte Vanille zum Kochen bringen. Mascarpone dazugeben und nochmals aufkochen. Auf 34°C temperieren, mit der temperierten Couverture und einem Stabmixer eine Emulsion herstellen, dabei Magic Temper Cacaobutter zugeben.

Aufbau



Tafelschokolade Tiramisu

**300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

75 g Caramel mit Kaffee

100 g Sabléteig Breton

**750 g Ganache weiss Edelweiss
36% mit Mascarpone**

**300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

**20 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver**

Formen

Giessform mit temperierter Couverture (ca. 30 g pro Tafel) ausgiessen und bei 5°C für 15 - 20 Minuten auskristallisieren lassen.

Sabléteig Breton

Kalten Teig auf 10 mm ausrollen, leicht anfrieren, durch ein grobes Sieb drücken alternativ auf 5 mm ausrollen, mit der Harfe Würfel von 0.75 x 0.75 cm schneiden und kurz tiefrieren. Streusel oder Würfel locker auf ein Backblech verteilen, backen. Backtemperatur: 160°C Umluftofen
Backzeit: ca. 12 Minuten
Nach dem Backen noch warm voneinander trennen.

Fertigstellung

10 g Sablé Streusel in die Vertiefungen einstreuen. Je 7.5 g Caramel auf die Streusel dressieren und je 75 g Ganache aufdressieren, kristallisieren lassen. Mit temperierter Couverture verschliessen, ca. 20 - 30 Minuten bei 5°C kristallisieren lassen, bevor sie vorsichtig ausgeformt

Tafelschokolade Tiramisu

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo

werden. Oberfläche mit einem Föhn warm, anschmelzend abföhnen und mit Cacaopulver bestauben, über Nacht stehen lassen und mit einem feinen Pinsel abpudern.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Tafelschokolade Tiramisu

in Giessform Tafel Cuadrado Rotondo



Rezeptnummer : CS15540

Beschreibung : Tafelschokolade mit Sabléknusper und edlem Kaffeecaramel auf einer Edelweissganache umhüllt von feinsten dunkler Couverture

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	507
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2121
Verkaufspreis		Fette	36.09 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	22.03 g
		Kohlenhydrate	36.66 g
		davon Zucker	32.04 g
		Eiweiss	5.38 g
		Salz	0.19 g

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, Cacaobutter, Mascarpone (**Rahm, Milch**, Säuerungsmittel (Citronensäure)), **Rahm, Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Weizenmehl**, Kaffee, **Butter, Magermilchpulver**, Invertzucker, Feuchthaltemittel (Sorbit), Cacaopulver, **Eigelb, Vollrahm, Glucosesirup (Weizenglukose)**, Vanille, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Fleur de sel (Meersalz), **Emulgator (Sojalecithin)**, Geliermittel (Pektin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Wasser, Vanilleextrakt

Stand 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung