

# 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 beigeben 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

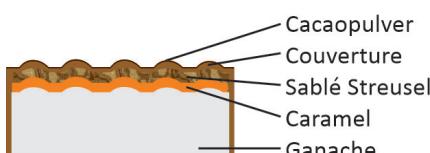
Butter und Zucker cremig weiss aufschlagen, langsam Eigelb beigeben. Mehl und Backpulver absieben und mit dem Fleur de sel nur kurz zum Teig kneten, kalt stellen.

## 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 ausgekratzte 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 großes Sieb drücken alternativ auf 5 mm ausrollen, mit der Harfe Würfel von 0.75 x 0.75 cm schneiden und kurz tieffrieren. 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  
abpundern.

## 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 Kaffeeecaramel auf einer Edelweissganache umhüllt von feinster dunkler Couverture

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
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, Glukosesirup (Weizenglukose)**, Vanille, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Fleur de sel (Meersalz), **Emulgator (Soyalecithin)**, Geliermittel (Pektin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Wasser, Vanilleextrakt

**Stand** 09.12.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung