

Crème brûlée Maracaibo 88%

Tellerdesserts



REZEPTMENGE 40 Tellerdesserts

REZEPTNUMMER DE30045

Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65% und Mandelbackmassel

- 480 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 180 g Butter
- 150 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 300 g Eier frisch
- 60 g Rohrzucker fein
- 45 g Weismehl Typ 400
- 30 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 150 g Butterstreusel Chocolat dunkel Maracaibo 65% mit Mandeln

Mandel-Backmasse leicht erwärmen, bei 40°C langsam mit Butter und geschmolzener Couverture zu einer cremigen Masse aufschlagen. Nach und nach die mit Zucker aufgeschlagenen Eier hinzugeben. Nicht zu lange schlagen. Am Schluss abgeseibtes Mehl und Cacaopulver einmellieren. Vor dem backen mit Butterstreusel bestreuen.

Butterstreusel Chocolat dunkel Maracaibo 65% mit Mandeln

- 75 g Butter nicht gesalzen
- 25 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Rohrzucker fein
- 100 g Mandeln weiss, gemahlen
- 75 g Weismehl Typ 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Butter und Couverture auf 35 - 40°C erhitzen. Roh-Rohrzucker und gemahlene Mandeln begeben, zu einer homogenen Mischung verrühren. Abgeseibtes Mehl und Cacaopulver begeben und mischen.

Crème brûlée mit Maracaibo 88%

- 600 g Rahm 35%
- 400 g Milch 3.5%
- 180 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 240 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 150 g Eier flüssig pasteurisiert
- 200 g Zucker

Rahm und Milch zum Kochen bringen, Couverture hinzugeben und gut verrühren. Eigelb, ganze Eier und Zucker zusammen aufschlagen, die Rahm-Schokolade-Mischung begeben. Darauf achten, nicht zu viel Luft einzuarbeiten.

Aprikosen-Orangen Kompott

- 750 g Aprikosen Stücke
- 50 g Aprikosenmark, 14% Invertzucker, Boiron
- 150 g Orangen Püree mit 15% Bitterorange, Boiron
- 2 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 160 g Zucker
- 5 g Pektin Gelbband
- 30 g Zitronensaft frisch

Pürees und Vanille zusammen zum Kochen bringen, abschäumen und ganz kurz mixen. Zucker und Pektin mischen und unter die Aprikosenstücke rühren, ca. 2 Minuten sprudelnd kochen, bis die Aprikosen weich sind (102°C). Am Ende des Kochvorgangs Zitronensaft unterrühren.

Crème brûlée Maracaibo 88%

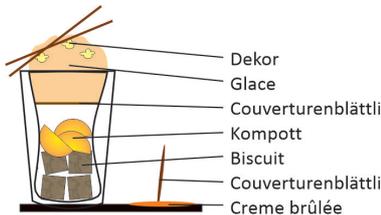
Tellerdesserts

Glace mit Fina Noble Piemontese

- 750 g Milch 3.5%
- 40 g Glukosesirup 44/45
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 100 g Zucker
- 250 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 250 g Rahm 35%

Milch und Glukose zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen, mit heisser Flüssigkeit mischen und auf 82°C aufkochen. Die Pralinémasse und den kalten Rahm hinzugeben, mischen. Über Nacht kühl stellen. In Eismaschine geben.

Aufbau



Crème brûlée Maracaibo 88%

1395 g Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65% und Mandelbackmasse

1770 g Crème brûlée mit Maracaibo 88%

100 g Rohrzucker grob

200 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

1000 g Aprikosen-Orangen Kompott

1590 g Glace mit Fina Noble Piemontese

200 g Xocoflakes Grand Cru Grenada, Waffelflocken dragiert

Felchlin Promotionsmaterial

Stück Rahmen Quadro grün, 5 mm

Stück Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm

Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Masse in 2 Silikonrahmen von 300 x 300 mm eindressieren, glatt streichen. Mit Streuseln bestreuen, backen.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach dem Backen, in 1 cm Würfel schneiden.

Crème brûlée

40 g in die grössere Einbuchtung des schwarzen Xocolatl-Unterteller eindressieren, backen.

Backtemperatur: 85°C

Backzeit: 30 Minuten

Nach dem Backen im Kühlschrank aufbewahren und bei Gebrauch mit etwas Roh-Rohrzucker bestreuen, mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Couverturenblättli

Couverture temperieren, aufstreichen und dünne Blättli von 3.5 cm Ø ausstechen.

Fertigstellung

Ein Xocogusto-Glas in zweite Einbuchtung stellen. 4 - 5 Biscuit-Stücke ins Glas legen. 20 - 25 g des Kompotts einfüllen, mit einem Couverturen-Blättli bedecken. Mit Glace eine Rosette aufdressieren, mit goldenen Xocoflakes bestreuen und mit Couverture-Stäbchen ausgarnieren. Die Crème brûlée mit einem Couverturen-Blättli dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO88	Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
VO08	Rahmen Quadro grün, 5 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
WR35	Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Biscuit

Crème brûlée Maracaibo 88%

Tellerdesserts

Felchlin Promotionsmaterial



WR35 Glas-Tablett Xocolatl, schwarz

260 x 125 x 20 mm

Mindestbestellmenge 6 Stück

Crème brûlée Maracaibo 88%

Tellerdesserts



Rezeptnummer : DE30045

Beschreibung : Dessert auf einer Platte mit Crème brûlée Maracaibo 88%, Chocolat-Biscuit, Aprikosenkompott und Haselnussglace

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	308
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1287
Verkaufspreis		Fette	20.34 g
Verkaufseinheit	1 Tellerdessert	davon gesätt. Fette	9.36 g
		Kohlenhydrate	24.62 g
		davon Zucker	22.29 g
		Eiweiss	5.43 g
		Salz	0.08 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Zucker, **Rahm**, Aprikosen, **Eier**, **Eigelb**, Cacaokerne, **Mandeln**, **Butter**, Rohrzucker, **Haselnüsse 2%**, Bitterorangenpüree, Cacaobutter, **Weizenmehl**, Glucosesirup (Weizenglukose), Cacaopulver, Zitronensaft, Wasser, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, Invertzucker, **Rahmpulver**, Kokosöl, Geliermittel (Pektin), Rapsöl, Vanille, Speisesalz, **Glukose (Weizen)**, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), **Butterfett**, Aroma, Überzugsmittel (Gummi arabicum), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Malzextrakt, Paprika, Vanille Madagaskar

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung