

Schokolade Croquantine Tartlet

mit Praline Croquantine



REZEPTMENGE	20	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20138E
-------------	----	----------------	--------------	----------

Mürbteig Chocolat mit Mandeln, Meersalz und Eier

- 260 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 1.5 g Meersalz
- 135 g Eier frisch
- 440 g Weissmehl Typ 400
- 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 30 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter und Staubzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Salz im Ei auflösen und nach und nach der Buttermasse dazugeben. Weiter zu einer luftigen cremigen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen absieben und die fein gemahlenen Mandeln dazugeben. Der Buttermasse dazugeben und alles zusammen verrühren. In Plastikfolie für mindestens 2 Stunden in Kühlschrank stellen.

Buttermasse, California, Cacaomasse

- 500 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 250 g Butter
- 20 g Invertzucker
- 175 g Eier frisch
- 100 g Cacaomasse Suhum Bio, Cacaomasse, Rondo
- 60 g Weissmehl Typ 400

Mandelmasse, Butter und Invertzucker miteinander verrühren. Eier portionsweise zugeben, bis eine leichte, cremige Konsistenz entsteht. Die geschmolzene Cacaomasse unterrühren und das Mehl unterheben.

Cremeux Caramelito 36% mit Meersalz

- 350 g Rahm 35%
- 35 g Glukosesirup DE 41-46
- 1.5 g Meersalz
- 75 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 320 g Caramelito 36%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Rahm erhitzen, Glukosesirup, Salz und Eigelb gut verrühren und über den heissen Rahm giessen. Zu einer Anglaise verarbeiten und durch ein feines Sieb auf die Couverture giessen. So lange rühren, bis eine glatte, elastische Masse entsteht. Vor der Verwendung mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Truffes Ambra 38%

- 1080 g Ganache Milch Ambra 38% mit Cacaobutter
- 400 g Ambra 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo temperiert
- 100 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Felchlin Promotionsmaterial

- 4 Stück Silikonform, Halbkugel 3 cm Ø für 24 Stück
- 2 Stück Schablone für Ballini, 63 Truffesbödeli, Ø 28 mm

Fertigstellung

Ganache direkt in Silikon-Halbkugel abfüllen. Couverture-Plättchen mit Hilfe der Ballini-Schablone aufstreichen. Anziehen lassen und auf die Ganache auflegen. 8 Minuten in den Kühlschrank stellen, um die Kristallisation einzuleiten. 24 Stunden bei 16°C kristallisieren lassen. Truffes ausformen und nochmals 24 Stunden lagern. Mit temperierter Couverture überziehen. In Cacaopulver legen und mit den Händen drehen und formen. Über einem Sieb abstauben.

Schokolade Croquantine Tartlet

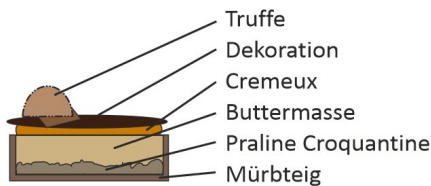
mit Praline Croquantine

Ganache Milch Ambra 38% mit Cacaobutter

- 305 g Rahm 35%
- 80 g Butter
- 72 g Invertzucker
- 585 g Ambra 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo
- 40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Rahm, Butter und Invertzucker zusammen aufkochen. Nach und nach portionsweise der Couverture und der Cacaobutter begeben. Wenn die Ganache eine Temperatur von 32 - 34°C erreicht hat, mit einem Stabmixer emulgieren.

Aufbau



Schokolade Croquantine Tartlet

1035 g Mürbteig Chocolat mit Mandeln, Meersalz und Eier

1105 g Buttermasse, California, Cacaomasse

840 g Cremeux Caramelito 36% mit Meersalz

675 g Truffes Ambra 38%

100 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter

Mürbeteig

Teig auf 2.25 mm ausrollen und Törtchenringe von 6 cm Durchmesser auslegen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Fertigstellung Petits Gâteaux

5 g Praline Croquantine auf den Boden der Törtchenform spritzen. 20 g der Buttermasse auf die Croquantine spritzen und backen.

Backtemperatur: 180°C / 356°F

Backzeit: 20 Minuten

Abkühlen lassen und 12.5 g gesalzenes Cremeux auf das Gebäck spritzen. Mit einem ausgestochenen Kreis aus Couverture und einem Schokoladentruffes dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO38	Caramelito 36%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS06	Cacaomass Suhum Bio, Cacaomasse, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS85	Ambra 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC14	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel
VM12	Schablone für Ballini, 63 Trufflesbödli, Ø 28 mm
VO20	Silikonform, Halbkugel 3 cm Ø für 24 Stück

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Schokolade Croquantine Tartlet

mit Praline Croquantine



Rezeptnummer : PG20138E

Beschreibung : Schokoladenmürbeteig, gefüllt mit Schokoladen-Mandel-Creme aus unserer California Mandelmasse 1:1 und dekoriert mit einem Schokoladentruffes aus unserer Ambra 38% Milkschokolade.

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	472
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1974
Verkaufspreis		Fette	33.32 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	17.26 g
		Kohlenhydrate	33.43 g
		davon Zucker	23.48 g
		Eiweiss	6.88 g
		Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Butter**, **Weizenmehl**, **Rahm**, **Eier**, **Mandeln**, Cacaobutter, Cacaokerne, **Milchpulver teilentrahmt**, Cacaopulver, **Eigelb**, Invertzucker, Glucosesirup, Wasser, **Molkenpulver**, Butterfett, Maltodextrin, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, Meersalz, Kokosöl, Rapsöl, **Emulgator (Sojalecithine)**, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Malzextraktpulver, **Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille, Aroma, Emulgator (Rapsöllecithin), **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand 16.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung