

Maracaibo Garden

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	20	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20155
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

Yuzu Mandarinen Confit

- 250 g Mandarinen, frisch Bio, Paterno
- 1000 g Wasser
- 3 g Salz
- 4 g Pektin NH
- 140 g Zucker
- 30 g Mandarinenmark 100%, Boiron
- 140 g Yuzumark, Boiron

Mandarinen waschen und in dünne Scheiben schneiden, Kernen und weisses Gehäuse entfernen. Wasser und Salz kochen. Mandarinen 3 Minuten darin blanchieren, absieben und mit kaltem Wasser abspülen. Pektin und Zucker mischen, Mandarinenmark mit -mark und Yuzupüree erhitzen, Pektin/Zucker dazugeben, Mandarinen dazugeben und alles zusammen ca. 15 - 20 Minuten zum weichen Confit kochen. Fein hacken oder pürieren, kühl stellen.

Rouladenbiscuit Chocolat laktosefrei

- 230 g Eiweiss, frisch
- 155 g Zucker
- 100 g Eier frisch
- 190 g Eigelb, frisch
- 65 g Invertzucker
- 50 g Weissmehl Typ 400
- 30 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 80 g Mandeln weiss, gemahlen fein gemahlen
- 45 g Olivenöl

Eiweiss und Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Eier, Eigelbe und Invertzucker ebenfalls cremig weiss aufschlagen. Eier zum Eischnee einmelieren, Mehl und Cacaopulver zusammen absieben und mit den gemahlenden Mandeln mischen. Zart unter die Eimasse heben. Am Schluss Olivenöl unter die Masse melieren.

Creme Diplomat mit Maracaibo 66% und 88%

- 500 g Vanillecreme mit Maracaibo 66% und 88%
- 150 g Rahm 35% geschlagen

Die Creme Maracaibo zu einer homogenen Masse verrühren. Den geschlagenen Rahm in zweimal unterheben. Kühl stellen.

Vanillecreme mit Maracaibo 66% und 88%

- 40 g Maisstärke
- 500 g Milch 3.5%
- 150 g Rahm 35%
- 55 g Zucker als Stabilisator
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 40 g Zucker
- 40 g Gelatinemasse
- 130 g Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
- 20 g Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Maisstärke in etwas kalter Milch auflösen. Die restliche Milch, Rahm, Zucker und Vanille aufkochen. Eigelb, Zucker und aufgelöste Maisstärke mischen und zu einer cremigen Masse schlagen. Die heisse Flüssigkeit der Eigelb-Mischung dazugeben und zum Kochen bringen. Die Gelatinemasse dazugeben. Die Couverturen begeben und kräftig verrühren.

Zucker als Stabilisator

- 90 g Zucker
- 5 g Carrageen
- 3 g Johannisbrotkernmehl
- 3 g Glycerinmonostearat

Alle Zutaten zusammen mischen.

Maracaibo Garden

Petits Gâteaux

Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
600 g Wasser

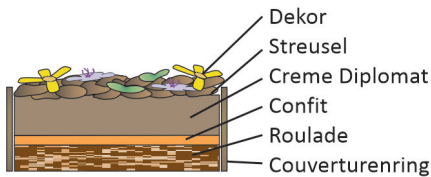
Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln und Fleur de Sel

175 g Butter
200 g Rohrzucker fein
150 g Weismehl Typ 550
70 g Maismehl fein ausgesiebt
35 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
90 g Mandeln weiss, gemahlen
fein ausgesiebt
2 g Fleur de Sel

Butter und Rohrzucker cremig schlagen. Mehl, Maismehl, Cacaopulver, Mandelmehl und Fleur de Sel mischen und dazugeben. Zu einem bröseligen Teig kneten.

Aufbau



Maracaibo Garden

1565 g Yuzu Mandarinen Confit

**945 g Rouladenbiscuit Chocolat
laktosefrei**

**650 g Creme Diplomat mit
Maracaibo 66% und 88%**

**645 g Butterstreusel Chocolat
dunkel mit Mandeln und
Fleur de Sel**

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

1 g Gold glamour Pulver

10 g Alkohol 96%vol.

Roulade

Masse auf ein Backblech von 64 x 50 cm aufstreichen, oder zwei Mal 450 g auf zwei kleinere Bleche à 48 x 28 cm aufstreichen, backen.

Backtemperatur: 200°C in Etagenofen,
170°C in Umluftofen

Backzeit: ca. 15 Minuten in Etagenofen,
ca. 12 Minuten in Umluftofen
Nach dem Backen sofort umdrehen und auf ein kaltes Backblech legen, mit Backpapier abdecken und in den Kühlschrank stellen. Rund ausstechen 6 cm Ø.

Butterstreusel

Auf ein Blech verteilen, backen.

Backtemperatur

145°C in Umluftofen
165°C in Etagenofen

Backzeit

ca. 15 - 20 Minuten

Couverturenring

Aus Plastik Streifen à 22 x 2 cm ausschneiden. Etwas mit 96% vol. Alkohol gemischtes Goldpulver auftragen. Eine dünne Schicht temperierte Couverture aufstreichen. In einem Metallring von 7 cm Ø mit Klebestreifen fixieren. Am nächsten Tag verwenden.

Fertigstellung

Confit auf Roulade aufdressieren. Mit einem Spachtel glattstreichen. Creme Diplomat aufdressieren. Torte mit Couverturenring umstellen und die ganze Oberfläche mit Streusel bedecken. Mit essbaren Blumen und Honigkresse ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO88	Maracaibo 88%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Maracaibo Garden

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20155

Beschreibung : Yuzu-Mandarinen-Confit, kombiniert mit Diplomat-Creme, hergestellt mit unseren Couverturen Maracaibo Intenso 66% und Maracaibo 66% dunkel. Die Oberfläche ist mit Schokoladenstreuseln bedeckt.

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	284
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1187
Verkaufspreis		Fette	17.4 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	8.46 g
		Kohlenhydrate	23.86 g
		davon Zucker	19.74 g
		Eiweiss	4.81 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Wasser, Zucker, Cacaokerne, Mandarine, **Eigelb, Vollmilch, Eiweiss, Rahm, Weizenmehl**, Rohrrohrzucker, **Mandeln, Butter**, Yuzupüree, Cacaobutter, **Eier**, Invertzucker, Maismehl, Cacaopulver, Olivenöl, Mandarinenmark, Maisstärke, Alkohol, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Speisegelatine, Vanille, Fleur de sel (Meersalz), Geliermittel (Carrageen), Farbstoff (E175: Gold), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung