

Baked Chocolate Mousse Tartlet

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 30 Stück à 6 cm Ø

REZEPTNUMMER PG20161

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.

Mousse Chocolat dunkel Costa Rica 70%

- 200 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 75 g Butter
- 150 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 40 g Zucker
- 75 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Couverture zusammen mit der Butter schmelzen. Eiweiss und Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Couverture-Butter Mischung zu den Eigelb geben und zum Schluss die Schneemasse unterrühren.

Ganache dunkel Costa Rica 70% mit Tonka

- 125 g Rahm 35%
- 25 g Butter
- 30 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Eier flüssig pasteurisiert
- 100 g Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 0.3 g Tonkabohnen

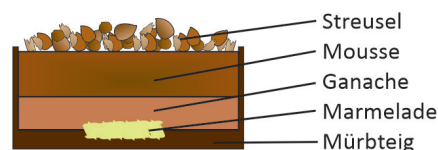
Rahm und Butter zum Kochen bringen. Ei und Eigelbe vermengen. Rahm/Butter Mischung in die Eimasse einrühren. Alles unter ständigem Rühren vorsichtig auf 82 - 84°C erhitzen und über die Couverture giessen. 1 g Tonkabohnen pro kg Endgewicht darf nicht überschritten werden.

Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln, Roh Rohrzucker und Meersalz

- 160 g Butter
- 180 g Rohrohrzucker fein
- 1 g Meersalz
- 135 g Weissmehl Typ 400
- 65 g Maismehl fein abgesiebt
- 30 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver fein abgesiebt
- 80 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter, Rohrohrzucker und Salz cremig schlagen. Die übrigen Zutaten mischen und dazugeben. Ganz kurz zu Streusel kneten.

Aufbau



Baked Chocolate Mousse Tartlet

- 90 g Aprikosenmarmelade
- 1035 g Mürbteig Chocolat mit Mandeln, Meersalz und Eier
- 540 g Mousse Chocolat dunkel Costa Rica 70%
- 330 g Ganache dunkel Costa Rica 70% mit Tonka
- 651 g Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln, Roh Rohrzucker und Meersalz

Baked Chocolate Mousse Tartlet

Petits Gâteaux

Mürbeteig

Auf 2.25 mm Dicke ausrollen und Ringe von 60 mm Ø damit auslegen.

Butterstreusel

Backtemperatur: 165°C im Etagenofen;
145°C im Umluftofen
Backzeit: ca. 15 Minuten

Fertigstellung

3 g Aprikosen- oder Himbeermarmelade auf den Boden der Törtchen geben. 10 g der Ganache und dann 15 g der Mousse darauf verteilen. Zum Schluss noch 6 g Streusel darüber streuen.

Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 15 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

CO27	Costa Rica 70%-72h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Baked Chocolate Mousse Tartlet

Petits Gâteaux



Rezeptnummer :	PG20161
Beschreibung :	Gebackene Schokoladentörtchen mit feinsten Ganache und luftigem Mousse aus unserer Costa Rica 70% Couverture, überbacken mit Butterstreusel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	432
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1806
Verkaufspreis		Fette	27.65 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.77 g
		Kohlenhydrate	37.21 g
		davon Zucker	19.23 g
		Eiweiss	7.22 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Cacaokerne, Eier, Rohrohrzucker, Zucker, Eiweiss, Rahm, Mandeln, Eigelb, Fruchtzubereitung Aprikose (Aprikosen, Rohrohrzucker, Wasser, Glucosesirup, Zitronensaft aus Konzentrat, Geliermittel (Apfel- und Zitruspektin), Festigungsmittel (Calciumcitrat)), Rohrohrzucker, Cacaopulver, Maismehl, Cacaobutter, Meersalz, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Tonkabohnen, Vanille

Stand 07.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung