

Cheesecake Opus Lait 38%

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	12 Stück	REZEPTNUMMER	PG20191
--------------------	----------	---------------------	---------

Buttermasse, Opus Lait 38%, Cheese Cake

- 1000 g Philadelphia Frischkäse
- 180 g Zucker
- 250 g Eier frisch
- 30 g Weismehl Typ 400
- 190 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Frischkäse zusammen mit dem Zucker cremig schlagen. Zimmerwarme Eier nach und nach unterrühren. Mehl sieben und unter die Frischkäsemasse rühren.

Couverture schmelzen und langsam unter den Frischkäsemasse rühren.

Crumble mit Staubzucker

- 50 g Staubzucker
- 100 g Butter
- 150 g Weismehl Typ 400
- 70 g Butter geschmolzen

Puderezucker und Mehl sieben, den ersten Teil der Butter dazugeben und vermengen.

Den Teig 2 mm dick ausrollen.

Backtemperatur: 160°C
Backzeit: 10 Minuten lang goldbraun backen

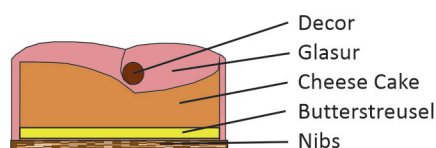
Zuckerteig abkühlen lassen und von Hand zu groben Bröseln formen. Den zweiten Teil der Butter vermengen und mit den Bröseln mischen.

Glasur mit Frambonosa

- 150 g Frambonosa, Füllung Himbeer
- 150 g Rahm 35%
- 150 g Gelee neutral

Rahm auf 40°C erwärmen und in die Frambonosa geben, rühren bis sie geschmolzen ist. Die kalte Glasur hinzugeben und alles mit einem Stabmixer verrühren, bis alles gut vermischt ist.

Aufbau



Cheesecake Opus Lait 38%

1650 g Buttermasse, Opus Lait 38%, Cheese Cake

370 g Crumble mit Staubzucker

450 g Glasur mit Frambonosa

240 g Suhum Nibs 3-4mm

Bio/Organic, Cacaonibs geröstet

Cheese Cake

Masse in gebutterte Herze oder Cake-Formen einfüllen und im Wasserbad im vorgeheizten Ofen backen.

Backtemperatur: 130°C (im Wasserbad)
Backzeit: cs. 18 Minuten

In den Formen abkühlen lassen.

Fertigstellung

Eine 2 mm dicke Schicht der Crumble auf den Cheese Cake geben, einfrieren. Einige Nibs auf den Boden des Cheese Cake verteilen, bevor er aus den Formen genommen wird. Glasur auf 35°C erwärmen und den Cheese Cake glasieren, dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
- CO22 Opus Lait 38% Lait de terroir, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- DC76 Frambonosa, Füllung Himbeer

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Cheesecake Opus Lait 38%

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20191

Beschreibung : Cheesecake mit Opus Lait 38% Couverture, knuspriger Boden aus Streusel und Cacaonibs und einer Frambonosa Himbeer Glasur

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	363
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1517
Verkaufspreis		Fette	25.88 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	15.83 g
		Kohlenhydrate	25.23 g
		davon Zucker	18.48 g
		Eiweiss	5.52 g
		Salz	0.35 g

Zusammensetzung :

Frischkäse (**Vollmilch, Rahm**, Molkenerzeugnisse (aus Milch), Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Säuerungsmittel (Citronensäure)), Zucker, Cacaokerne, **Eier, Weizenmehl, Butter, Rahm**, Gelée (Zucker, Wasser, **Glukosesirup Weizen**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumcitrat, Kaliumsorbat), Aroma), Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Kokosöl, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, **Milchzucker**, Himbeerfruchtpulver, Sheabutter, Illipebutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Rote Beete Konzentrat, Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlecithin)

Stand 05.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung