

Kürbis Petits Gâteaux

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	12	Stück à 12 cm	REZEPTNUMMER	PG20288
-------------	----	---------------	--------------	---------

Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Kürbiskernen

- 315 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 40 g Kürbiskerne
- 430 g Eier frisch
- 70 g Weissmehl Typ 400
- 3 g Backpulver
- 3 g Salz
- 120 g Nussbutter (Beurre noisette)
- 150 g Caramelisierte Kürbiskerne, gesalzen gehackt

Mandelmasse und Kürbiskern Paste glattrühren, nach und nach die Eier begeben und in der Maschine cremig aufschlagen. Salz, das abgeseibte Mehl und Backpulver mischen, einmelieren, am Schluss die Nussbutter einmelieren. Auf ein Backblech geben und gleichmässig verteilen, anschliessend mit den gehackten caramelisierten Kürbiskernen bestreuen.

Caramelisierte Kürbiskerne, gesalzen

- 60 g Englisch Zucker
- 25 g Wasser
- 180 g Kürbiskerne
- 4 g Fleur de Sel
- 10 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zucker und Wasser auf 106°C aufkochen, die Kürbiskerne im Ofen bei 200°C während 6 Minuten leicht rösten, dem aufgekochten Zucker beigegeben, einen Caramel herstellen. Am Schluss nacheinander Fleur de Sel und Cacaobutter dazugeben. Die caramelisierten Kürbiskerne auf einer Marmorunterlage auskühlen lassen und auseinanderbrechen.

Zuckerteig

- 1000 g Weissmehl Typ 400
- 375 g Butter
- 625 g Zucker
- 250 g Eier frisch
- 20 g Vanillezucker
- 20 g Zitronenrapée (1 Zitrone = 5g)

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier und Aromen nach und nach beigegeben. Mit dem Mehl kurz zu einem Teig kneten.

Caramelisierte Kürbiskernpaste

- 162 g Kürbiskerne
- 110 g Zucker
- 46 g Wasser
- 0.9 g Vanillestange Tahiti (1 Stange = 4g)

Zucker und Wasser aufkochen und leicht caramelisieren. Kürbiskerne im Ofen bei 200°C während 7 Minuten leicht rösten. Die gerösteten Kürbiskerne unter den caramelisierten Zucker mischen. Zuletzt die Vanille hinzufügen und alles auf einer Silikonmatte abkühlen lassen. Den Caramel zerkleinern und mit dem Mixer pastös mixen.

Passionsfrucht-Kalamansi Curd

- 260 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Kalamansipüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 475 g Zucker
- 400 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 575 g Butter
- 84 g Gelatinemasse

Pürees, Zucker und Eigelb auf 84°C erhitzen. Butter und die Gelatinemasse hinzufügen und mit einem Stabmixer emulgieren.

Kürbis Petits Gâteaux

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.

Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Kürbis

200 g Creme Anglaise mit Kürbis
480 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
450 g Rahm 35%
40 g Gelatinemasse

Die noch heisse Creme Anglaise über die Couverture geben und vermischen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft unterheben.

Creme Anglaise mit Kürbis

200 g Kürbispüree
90 g Rahm 35%
58 g Eigelb flüssig pasteurisiert
14 g Zucker

Alles zusammen unter ständigem Rühren auf 85°C abziehen.

Kürbispüree

350 g Kürbis frisch Hokkaido
20 g Honig
60 g Wasser
4 g Vanillestange Tahiti (1 Stange = 4g)

Kürbis entkernen und in grobe Würfel schneiden. Alles zusammen bei 95°C für 15 - 20 Minuten köcheln lassen. Anschliessend alles pürieren.

Kürbis Chips

100 g Kürbis frisch
150 g Zucker
100 g Wasser

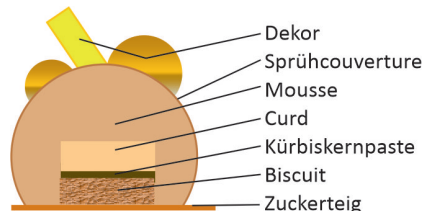
Zucker und Wasser aufkochen. Kürbis entkernen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Kürbisscheiben für 5 Minuten unterhalb des Siedepunktes ziehen lassen, auf eine Silikonmatte legen und über Nacht bei ca. 60°C trocknen lassen.

Sprühcouverture mit Criolait 38%

420 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-Couverture, Rondo
210 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Zutaten temperieren, mischen und bei 35°C verwenden.

Aufbau



Kürbis Petits Gâteaux

1131 g Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Kürbiskernen

120 g Zuckerteig

320 g Caramelisierte Kürbiskernpaste

240 g Passionsfrucht-Kalamansi Curd

1000 g Mousse Chocolat Milch Bolivia 45% mit Kürbis

100 g Kürbis Chips

315 g Sprühcouverture mit Criolait 38%

100 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

10 g Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff

10 g Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff

Zuckerteig

Auf 2 mm Stärke ausrollen, in Stücke von 130 x 55 mm scheiden, auf Silpainmatten backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: ca. 11 Minuten

Biscuit

In Silikonrahmen von 600 x 400 streichen, backen.

Backtemperatur: Oberhitze und Unterhitze 190°C; Zug geschlossen

Backzeit: ca. 14 Minuten

Couverturendekor

Konditoreimasse nacheinander mit Pinsel auf Folie aufstreichen bis sich Streifen bilden. Temperierte Couverture dünn aufstreichen und drei Ringe in verschiedenen Grössen ausgestechen.

Fertigstellung

Kürbiskernpaste auf dem Biscuit gleichmässig verteilen und sofort Curd aufstreichen, tiefkühlen. Gefroren Streifen von 20 x 360 mm schneiden. 250 g der Mousse je Form (4 Stück 375 x 50 mm) einfüllen und anschliessend die gefrorenen Streifen in die Form legen und leicht eindrücken. Für mind. 30 Minuten bei 5°C in den Kühlschrank stellen, tiefkühlen. Ausformen und direkt mit der Sprühcouverture absprühen. Anschliessend in 12 cm einteilen und schneiden. Mit Couvertureblättchen und Kürbischips dekorieren.

Bezug Silikonform:

Silikomart:

Modular flex infinity

Stampo in silicone 375x47 h 40 mm

FELCHLIN PRODUKTE

CF94	Konditoreimasse Gelb_gilded yellow, Cacaobutter mit Farbstoff
CF96	Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Kürbis Petits Gâteaux

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20288

Beschreibung : Petits Gâteaux mit verschiedenen Kürbisvariationen und erfrischendem Curd

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	382
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1597
Verkaufspreis		Fette	32.02 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	15.8 g
		Kohlenhydrate	26.98 g
		davon Zucker	23.37 g
		Eiweiss	8.18 g
		Salz	0.34 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Eier**, **Rahm**, Cacaobutter, Kürbiskerne 9%, **Butter**, **Mandeln**, Wasser, **Vollmilchpulver**, **Weizenmehl**, Kürbis 3%, Cacaokerne, **Eigelb**, Passionsfrucht, **Magermilchpulver**, **Rahmpulver**, Kalamansi, Speisegelatine, Honig, Speisesalz, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Fleur de sel (Meersalz), Vanille, Vanillezucker, Zitronenschale, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S), Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau), **Emulgator (Sojalecithin)**, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanilleextrakt

Stand 07.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung