

Edelweiss Erdbeer

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	20 Stück	REZEPTNUMMER	PG20324
--------------------	----------	---------------------	---------

Erdbeergelee

340 g Erdbeerpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
10 g Yuzusaft
42 g Zucker
8 g Pektin NH
25 g Glukosesirup DE 41-46
75 g Zucker

Püree und Saft aufkochen. Erste
Zuckermenge und Pektin mischen und ins
Püree einrieseln lassen. 1 Minute kochen.
Glukose und zweite Zuckermenge
dazugeben und mindestens 1 Minute
kochen. Kalt stellen.

Sabléteig mit Pistazien

175 g Butter
37 g Staubzucker
0.5 g Meersalz
0.5 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
25 g Rahm 35%
250 g Weissmehl Typ 400
50 g Pistazien grün grob gehackt

Weiche Butter, Staubzucker, Meersalz,
Vanillesamen und Rahm schaumig rühren.
Mehl und grob gehackte Pistazien
beigeben und kräftig daruntermischen.
Den Teig 1 Stunde kühl stellen.

Biscuit hell mit Mandelbackmasse

180 g California 1:1, Backmasse
Mandel
175 g Eier frisch
50 g Butter
35 g Weissmehl Typ 400
2.5 g Backpulver
75 g Eiweiss frisch
25 g Zucker

Mandelbackmasse und Eier auf der
zweiten Stufe aufschlagen, bis sie leicht
sind. Den aufgeschlagenen
Mandelbackmasse unter die Butter heben
und mit einem Spatel verrühren. Das
Eiweiss und den Zucker zu einer
Schneemasse schlagen und zum Schluss
unterheben.

Mousse Chocolat weiss Edelweiss 36%

140 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
25 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
100 g Wasser oder Milch
2 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
42 g Gelatinemasse
250 g Rahm 35%

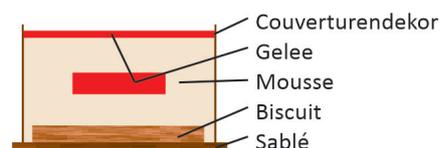
Couverture und Cacaobutter temperieren,
Wasser mit der Vanille auf 30°C bringen
und zur Couverture geben. Mit einem
Stabmixer kurz vermischen.
Gelatinemasse dazu geben und die
geschlagenen Rahm unterheben.

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.

Aufbau



Edelweiss Erdbeer

500 g Erdbeergelee
538 g Sabléteig mit Pistazien
542 g Biscuit hell mit
Mandelbackmasse
808 g Mousse Chocolat weiss
Edelweiss 36%
100 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo

Edelweiss Erdbeer

Petits Gâteaux

Gelee

Je 10 g in ovale Silikonform 4.5 cm Ø füllen und tiefkühlen.

Sabléteig

Auf 2 mm ausrollen und mit geripptem Ovalausstecher von 9.5 cm Ø ausstechen. Zwischen zwei Silpainmatte legen und backen.

Backtemperatur: 160°C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Biscuit

Masse in Silikonrahmen von 300 x 400 mm streichen, backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: ca. 17 Minuten

Abkühlen lassen und Ovale von 6.5 cm Ø ausstechen.

Couverturenmantel

Temperierte Couverture auf eine Plastik Folie streichen und um den ovalen Ring mit 7.5 cm Ø legen und warten bis es auskristallisiert ist.

Fertigstellung

20 g Mousse in ovalen Ring mit 7.5 cm Ø und 4.5 cm Höhe eindressieren. Den gefrorenen Erdbeergelee einlegen und nochmals 20 g Mousse darauf dressieren. Ausgestochenes Biscuit auflegen. Den oberen Teil des Mousses mit Erdbeergelee glasieren. Das Petits Gâteaux mit dem ausgekleideten Couverturedeko ummanteln und auf das Sablé setzen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Edelweiss Erdbeer

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20324

Beschreibung : Erdbeer-Yuzugelee umhüllt von leichtem weissen Couverturenmousse basiert auf einer Wasserganache. Abgerundet mit einem Mandelbiscuit auf einem Pistaziensablé

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	340
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1424
Verkaufspreis		Fette	22.95 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.13 g
		Kohlenhydrate	27.4 g
		davon Zucker	18.33 g
		Eiweiss	5.19 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, Erdbeeren 14%, **Weizenmehl**, **Butter**, Wasser, **Eier**, Cacaobutter, **Mandeln**, **Eiweiss**, Cacaokerne, **Pistazien**, **Vollmilchpulver**, Glucosesirup, **Magermilchpulver**, Yuzusaft, Speisegelatine, Geliermittel (Pektin), Vanille, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Meersalz, Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 16.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung