

Creemeschnitte modern Chocolat blanc

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	10 Stück	REZEPTNUMMER	PG20348
--------------------	----------	---------------------	---------

Butterblätterteig für Schnitten

- 550 g Wasser
- 1075 g Weismehl Typ 400
- 25 g Salz
- 10 g Weissweinessig
- 1000 g Butter zum Tourieren

Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem elastischen Teig kneten. In 1600 g Stück auswiegen, im Kühlschrank mind. 4 Stunden ruhen lassen.

Mit Butter tourieren; 5 einfache Touren, zwischen jeder Tour mind. 1.5 Std. Ruhezeit im Kühlschrank.

Erdbeer-Limettengelee

- 100 g Zucker
- 6 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)
- 330 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Limettensaft frisch
- 120 g Zucker
- 60 g Inulin HSI
- 20 g Pektin NH

Erste Zuckermenge mit Zeste für 1-2 Std. ziehen lassen, mit dem Püree und Saft auf 40°C erwärmen, zweite Zuckermenge, Inulin und Pektin mischen und einrieseln lassen, zusammen aufkochen, kalt stellen.

Vanillecreme Chocolat Edelweiss 36%

- 1000 g Vanillecreme exquisit
- 150 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

Frisch gekochte, noch warme Vanillecreme mit der Couverture mischen, mit einem Stabmixer ca. 1 Minute emulgieren. In Vakuumbutel abfüllen und zuschweissen, sofort auf 4°C abkühlen, im Kühlschrank oder Tiefkühler lagern, bei 0 - 2°C Kerntemperatur ca. 5 - 10 Minuten luftig cremig aufschlagen.

Vanillecreme exquisit

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 8 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 140 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 140 g Zucker
- 60 g Inulin HSI
- 60 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 22 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 100 g Wasser
- 1200 g Rahm 35%

Milch, erste Rahmmenge und ausgekrazte Vanillestange aufkochen. Eigelb mit Zucker, Inulin und Vanillecremepulver cremig aufschlagen. Gelatinepulver in kaltem Wasser 10 Min. quellen lassen und auflösen. Etwas Flüssigkeit in die Eigelbmi-

schung giessen, anrühren, restliche Milch/Rahmgemisch dazugiessen und zusammen aufkochen. Aufgelöste Gelatine begeben und glatt rühren, kalte flüssige zweite Rahmmenge begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. In Vakuumbutel abfüllen und zuschweissen, sofort auf 4°C abkühlen, im Kühlschrank lagern, vor Gebrauch 20 Min. in den TK legen. Bei 0 - 2°C Kerntemperatur luftig cremig aufschlagen.

Tipp

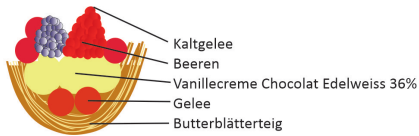
Kann mehrere Tage eingeschweisst in Beutel im TK gelagert, aufgetaut und bei Bedarf mit 0 - 2°C Kerntemperatur aufgeschlagen werden.

Für eine Mousseline kann pro 1 kg aufgeschlagene Vanillecreme 200 g aufgeschlagene Butter oder aufgeschlagene OSA-Füllung addiert werden, zum Aromatisieren 5 - 10% Aromapaste wie z.B. Pistacia Vera. Eigelb enthält das Enzym Amylase, welches den Verdickungsprozess stören kann, das führt zu grenierter oder nicht gebundener Creme. Sehr hohe Hitze im Kochprozess deaktiviert das Enzym, deshalb Creme immer gut durchkochen um die Creme perfekt abzubinden.

Crèmeschnitte modern Chocolat blanc

Petits Gâteaux

Aufbau



Crèmeschnitte modern Chocolat blanc

400 g Butterblätterteig für

Schnitten

200 g Erdbeer-Limettengelee

350 g Vanillecreme Chocolat

Edelweiss 36%

100 g Erdbeeren frisch

150 g Himbeeren frisch

100 g Johannisbeeren frisch

150 g Brombeeren frisch

20 g Kaltgelee

Blätterteig

Auf 2 mm ausrollen, mit Zucker bestreuen und nochmals ausrollen, 7 cm x 14 cm Rechtecke schneiden und leicht anfrieren.

In Mehl gebutterte gelochte Kessel Backbleche mit 5.2 cm Ø einlegen, adäquat der Baguette Backbleche. Einen schweren Mehl gebutterten Metallstab 4 cm Ø auf den Blätterteig legen, backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: 20 Minuten im Herdofen bei offenem Zug, Metallstab entfernen, ca. 10 Minuten fertig backen.

Fertigstellung

Gelee glatt rühren und je 20 g mit einer 12-er Lochtülle auf den Blätterteig dressieren. Vanillecreme Chocolat cremig leicht aufschlagen und mit einer 12-er Lochtülle je 35 g auf den Gelee aufdressieren. Mit frischen Beeren belegen und mit Kaltgelee abglänzen.

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Creemeschnitte modern Chocolat blanc

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20348

Beschreibung : Vanille-Chocolat-Creemeschnitte mit fruchtigem Erdbeer-Limettengelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	230
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	963
Verkaufspreis		Fette	14.93 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	8.71 g
		Kohlenhydrate	19.6 g
		davon Zucker	10.46 g
		Eiweiss	2.64 g
		Salz	0.31 g

Zusammensetzung :

Erdbeeren, **Rahm**, **Weizenmehl**, **Butter**, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Zucker, Wasser, **Vollmilch**, Inulin, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fructose, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Cacaobutter, **Eigelb**, Limetten, **Vollmilchpulver**, Maisstärke, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, **Magermilchpulver**, Speisegelatine, Limettenzeste, Weissweinessig (Weissweinessig, **Konservierungsstoff Kaliummetabisulfit**, Essigsäure), Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**, Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Vanilleextrakt, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 15.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND