

Cremschnitte Chocolat noir modern

mit Himbeer



REZEPTMENGE	14 Stück	REZEPTNUMMER	PG20349
--------------------	----------	---------------------	---------

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.

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 Eigelbmischung giessen, anrühren, restliche Milch/Rahmgemisch dazugiessen und zu-

sammen aufkochen. Aufgelöste Gelatine begeben und glatt rühren, kalte flüssige zweite Rahmmenge begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren. In Vakuumbbeutel 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.

Vanillecreme Chocolat Maracaibo 65%

- 1000 g Vanillecreme exquisit
- 200 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Frisch gekochte, noch warme Vanillecreme mit der Couverture mischen, mit einem Stabmixer ca. 1 Minute emulgieren. In Vakuumbbeutel 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.

Himbeer Gelee

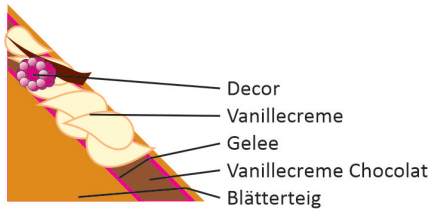
- 700 g Himbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 220 g Zucker
- 60 g Inulin HSI
- 20 g Pektin NH

Püree auf 40°C erwärmen. Zucker, Inulin, und Pektin mischen, einrieseln lassen und aufkochen, kalt stellen.

Crèmeschnitte Chocolat noir modern

mit Himbeer

Aufbau



Crèmeschnitte Chocolat noir modern

**800 g Butterblätterteig für
Schnitten**

120 g Englisch Zucker

350 g Vanillecreme exquisit

**800 g Vanillecreme Chocolat
Maracaibo 65%**

330 g Himbeer Gelee

150 g Himbeeren frisch

**50 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

60 g Zucker für caramelisieren

Blätterteig

Auf 2 1/4 mm ausrollen, mit Englisch Zucker bestreuen, auf 2 mm fertig ausrollen, mit dem Zackenroller gut stupfen, nochmals mit einem Sieb leicht zuckern. Rechteck von 56 x 32 cm schneiden, mit Silpainmatte belegen und vorbacken.

Backtemperatur: 190°C goldgelb
caramelisierend fertig backen

Backtemperatur: 220 - 230°C

Noch warm drei Streifen von 50 x 9 cm schneiden.

Fertigstellung

Innenseiten von 2 Blätterteig Streifen mit glatt gerührtem Gelee bestreichen.

Aufgeschlagene Vanillecreme Chocolat mit einer 9er Lochtülle aufdressieren.

Blätterteig Streifen auflegen, leicht anpressen, aufgeschlagene Vanillecreme Chocolat mit einer Lochtülle erneut aufdressieren.

Blätterteig Streifen auflegen, leicht anpressen, kurz tiefkühlen und Rechtecke von 7 x 9 cm schneiden,

Zucker caramelisieren und zu feinem Pulver mahlen, bestauben und mit einem Bunsenbrenner caramelisieren, in

Dreiecke halbieren, aufstellen und mit Hilfe einer St. Honoré Tülle Schnittfläche mit aufgeschlagener Vanillecreme dekorativ ausgarnieren, mit Himbeeren und Couverture Blättern ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
UE05	Crempulver Vanille, Vanillecrempulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Cremeschnitte Chocolat noir modern

mit Himbeer



Rezeptnummer : PG20349

Beschreibung : Cremeschnitte mit feinsten dunkler Chocolatcreme und fruchtigem Himbeergelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	317
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1325
Verkaufspreis		Fette	21.59 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.72 g
		Kohlenhydrate	26.03 g
		davon Zucker	16.18 g
		Eiweiss	3.35 g
		Salz	0.34 g

Zusammensetzung :

Rahm, Himbeeren, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**, Wasser, **Vollmilch**, Cacaokerne, **Eigelb**, Inulin, Cacaobutter, Maisstärke, Speisegelatine, Speisesalz, Geliermittel (Pektin), Vanille, Weissweinessig (Weissweinessig), **Konservierungsstoff Kaliummetabisulfit**, Essigsäure), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 15.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung