

Creemeschnitte Praline modern

mit Caramel und Croquantine



REZEPTMENGE	10 Stück	REZEPTNUMMER	PG20351
--------------------	----------	---------------------	---------

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 Chocolat Praline

- 1000 g Vanillecreme exquisit
- 30 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 120 g Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss

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. Praline Paste mit etwas Vanillecreme leicht erwärmen und glattrühren, am Schluss unter die aufgeschlagene Vanillecreme mischen.

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 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.

Caramel gesalzen, dressierfähig

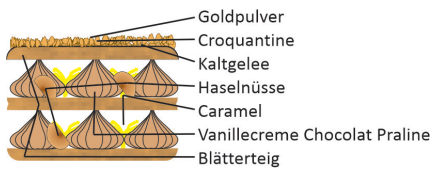
- 870 g Caramel brûlé fleur de sel
- 125 g Butter
- 5 g Fleur de Sel

Caramel und Fleur de Sel auf 108°C kochen, sehr kalte Butterwürfel begeben und kräftig rühren, auf Folie giessen und abkühlen.

Cremeschnitte Praline modern

mit Caramel und Croquantine

Aufbau



Cremeschnitte Praline modern

500 g Butterblätterteig für Schnitten

60 g Zucker

800 g Vanillecreme Chocolat Praline

80 g Caramel gesalzen, dressierfähig

30 g Haselnüsse geröstet, gebrochen

50 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

100 g Kaltgelee

0.5 g Candurin Gold

Blätterteig

Auf 1 1/2 mm ausrollen, mit Englisch Zucker bestreuen, auf 1 1/2 mm fertig ausrollen, mit dem Zackenroller gut stupfen, nochmals leicht zuckern, Rechteck von 60 x 30 cm schneiden, mit Silpainmatte belegen und vorbacken.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 15 Minuten, Zug offen mit schwerem Blech beschweren und pressen, fertig backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: ca. 5 Minuten, Zug offen

Blätterteig noch heiss in Quadrate 6.5 x 6.5 cm schneiden

Fertigstellung

Aufgeschlagene Vanillecreme Praline mit einer Sterntülle tupfenartig auf gebackene Blätterteig Quadrate aufdressieren. Zwischenräume mit Caramel ausgarnieren. Mit Haselnüssen bestreuen. 2. Blätterteig auflegen, aufgeschlagene Vanillecreme Praline nochmals aufdressieren und mit Caramel dekorieren. 3. Blätterteig Quadrat mit Kaltgelee bepinseln und mit Croquantine bestreuen, ganz zart mit Goldpulver bepudern.

FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Pralinémasse Haselnuss
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Creemeschnitte Praline modern

mit Caramel und Croquantine



Rezeptnummer : PG20351

Beschreibung : Creemeschnitte mit nussiger Pralinecreme, salzigem Caramel bedeckt mit Knusper

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	362
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1515
Verkaufspreis		Fette	25.17 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.43 g
		Kohlenhydrate	29.23 g
		davon Zucker	13.88 g
		Eiweiss	3.97 g
		Salz	0.38 g

Zusammensetzung :

Rahm, Weizenmehl, Butter, Zucker, Wasser, Vollmilch, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliemittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), **Haselnüsse, Eigelb, Vollrahm, Inulin, Maisstärke, Cacaokerne, Glucosesirup (Weizenglukose), Cacaobutter, Speisegelatine, Speisesalz, Kokosöl, Vanille, Weissweinessig** (Weissweinessig, **Konservierungsstoff Kaliummetabisulfit**, Essigsäure), Rapsöl, **Magermilchpulver, Farbträger** (Kaliumaluminiumsilicat), Farbstoffe (Titandioxid, Eisenoxid), Fleur de sel (Meersalz), Butterfett, Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend, Farbstoff** (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Farbstoff (Paprikaextrakt), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 15.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Cremeschnitte Praline modern

mit Caramel und Croquantine

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung