

Creemeschnitte saisonal

mit Mango



REZEPTMENGE 18 Stück

REZEPTNUMMER PG20352

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.

Joconde mit Mandeln und Limettenzesten

180 g Mandeln weiss, gemahlen
60 g Staubzucker
30 g Invertzucker
300 g Eier frisch
9 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)
60 g Weismehl Typ 400
1 g Salz
180 g Eiweiss frisch
60 g Inulin HSI
60 g Zucker
90 g Butter

Mandeln und Staubzucker im Robot Coupe fein zu Pulver mixen, mit Invertzucker, Eier, Mehl, Salz und Limettenzest in der Anschlagmaschine im 2. Gang cremig weiss aufschlagen. Eiweiss mit Inulin 10 Min. quellen lassen, aufschlagen und mit dem Zucker zu einem cremigem Schnee schlagen. Etwas Masse mit der warmen Butter mischen und zart unterheben. Am Schluss Eischnee vorsichtig einmelieren.

Mango-Passionsfrucht Gelee

250 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
60 g Passionsfruchtpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
125 g Zucker
80 g Inulin HSI
10 g Pektin NH
50 g Invertzucker
375 g Mangopüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
50 g Gelatinemasse

Erste Menge Pürees auf 50°C erwärmen. Zucker, Inulin, und Pektin mischen und zusammen mit dem Invertzucker dem ersten Püree gut aufkochen, aufgelöste Gelatinemasse einrühren, zweite Menge Püree einrühren und mit einem Stabmixer zu einer glatten Emulsion mixen, abfüllen, kalt stellen.

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.

Vanillecreme exquisit

500 g Milch 3.5%
500 g Rahm 35%
8 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
140 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Crèmeschnitte saisonal

mit Mango

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.

Vanillecreme exquisit leicht

500 g Milch 3.5%
500 g Rahm 35%
8 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
120 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
1250 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 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 saisonal

330 g Butterblätterteig für Schnitten

330 g Joconde mit Mandeln und Limettenzesten

330 g Mango-Passionsfrucht Gelee

750 g Vanillecreme exquisit oder

750 g Vanillecreme exquisit leicht

720 g Vanillecreme exquisit oder

720 g Vanillecreme exquisit leicht

100 g Mango frisch

50 g Englisch Zucker

40 g Deco Roma, Dekormasse weiss

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 64 x 28 cm schneiden, vorbacken.

Backtemperatur: 190°C goldgelb

caramelisierend fertig backen

Backtemperatur: 220 - 230°C

Noch warm zwei Streifen von 56 x 12 cm schneiden, 3 cm Breite einteilen und vorschneiden.

Joconde

Masse in 1 Flexipatmatte 56 x 36 cm füllen, backen.

Backtemperatur: 220°C Umluftofen oder 240°C Herdofen

Backzeit: ca. 6 Min. Umluftofen

ca. 8 Min. Herdofen

Drei Joconde-Streifen à 56 x 12 cm schneiden.

Grundrezept (1000 g) ergibt drei Streifen.

Gelee

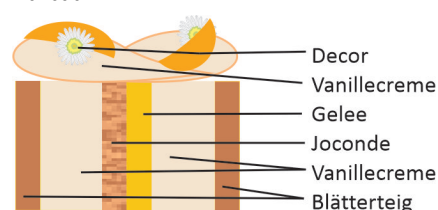
In Flexipanmatte 56 x 36 cm füllen, gut klopfen, tiefkühlen, Streifen à 56 x 12 cm schneiden.

Grundrezept (1000 g) ergibt drei Streifen.

Fertigstellung

Gefrorene Gelee Platte auf Joconde auflegen, (kann tiefgekühlt gelagert werden), in 3 Streifen 56 x 12 cm schneiden. Blätterteigstreifen auslegen, Vanillecreme luftig leicht aufschlagen und mit je 375 g Vanille Creme gleichmässig bestreichen oder mit einer 12er Tülle aufdressieren. Joconde mit Gelee auf Vanillecreme auflegen, leicht andrücken, nochmals 375 g Vanille Creme

Aufbau



Felchlin
SWITZERLAND

Crèmeschnitte saisonal

mit Mango

aufstreichen, Blätterteigstreifen auflegen,
leicht andrücken und kurz tiefkühlen.
Stücke von 3 x 12 cm schneiden und
seitlich aufstellen. Mit je 40 g cremig
aufgeschlagener Vanillecreme
ausgarnieren, 20er St. Honoré Tülle, mit
Mango Schnitzen und Deco Roma
Margeriten dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

TM81	Deco Roma, Dekormasse weiss
UE05	Crempulver Vanille, Vanillecrempulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Creemeschnitte saisonal

mit Mango



Rezeptnummer : PG20352

Beschreibung : Creemeschnitte mit fruchtigem Mango-Passionsfruchtgelee und Mandeljoconde

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	274
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1147
Verkaufspreis		Fette	21.37 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	12.04 g
		Kohlenhydrate	15.29 g
		davon Zucker	11.51 g
		Eiweiss	3.89 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Rahm, Vollmilch, Zucker, Mango 7%, Wasser, Butter, Weizenmehl, Eigelb, Inulin, Eier, Maisstärke, Mandeln, Eiweiss, Invertzucker, Speisegelatine, Passionsfrucht, Vanille, Weizenglucosesirup, Speisesalz, Geliermittel (Pektin), Limettenzeste, Palmkernöl, Weissweinessig (Weissweinessig, Konservierungsstoff Kaliummetabisulfit, Essigsäure), Verdickungsmittel (Traganth), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglucosesirup, Palmöl, Feuchthaltemittel (Glycerin), Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vanillin

Stand 15.04.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung