

Pistazien - Himbeer - Tart

Entremets



| | | | | |
|--------------------|---|---------------------|---------------------|---------|
| REZEPTMENGE | 8 | Entremets à 16 cm Ø | REZEPTNUMMER | TO20193 |
|--------------------|---|---------------------|---------------------|---------|

Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Limonenzesten

- 200 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 275 g Eier frisch
- 70 g Nussbutter (Beurre noisette)
- 40 g Weismehl Typ 400
- 1 g Backpulver
- 2 g Salz
- 2 g Limonenzeste (1 Stück = 3g)

Mandelmasse mit einem Flachrührer in der Maschine aufschlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Mit Schneebesen im Schnellgang verrühren. Der aufgeschlagenen Masse im langsamen Gang die abgekühlte Nussbutter beigeben. Vorsichtig das abgeseibte Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben, Limonenzeste unterheben.

Crème Diplomat mit Frambonosa

- 275 g Crème Vanille Bourbon, TK fähig
- 100 g Frambonosa, Füllung Himbeer
- 150 g Rahm 35% geschlagen

Vanillecreme zu einer glatten Masse aufschlagen. Osa bei 32 - 34°C auflösen und vorsichtig unter die Vanillecreme heben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterheben.

Crème Vanille Bourbon, TK fähig

- 50 g Milch 3.5%
- 48 g Maisstärke
- 550 g Milch 3.5%
- 180 g Rahm 35%
- 66 g Zucker als Stabilisator
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 1 Stück
- 120 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 48 g Zucker

Die erste Menge Milch mit der Maisstärke anrühren. Die zweite Menge Milch, Rahm, Zucker als Stabilisator und Vanille aufkochen. Eigelb mit Zucker und angerührter Maisstärke cremig weiss aufschlagen, heisse Flüssigkeit mit der Eigelbmischung anrühren, alles zusammen zum Kochen bringen. Auf ein mit Folie belegtes Blech giessen, mit Folie decken und sofort auskühlen. Nach Bedarf kalt aufschlagen.

Zucker als Stabilisator

- 60 g Zucker
- 3.3 g Carrageen
- 2 g Johannisbrotkernmehl
- 2 g Glycerinmonostearat

Alle Zutaten zusammen mischen.

Crème Diplomat mit Pistachiosa

- 275 g Crème Vanille Bourbon, TK fähig
- 100 g Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
- 150 g Rahm 35% geschlagen

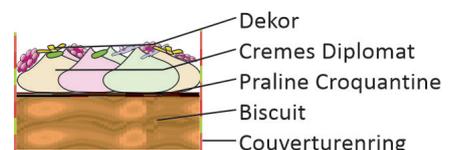
Vanillecreme zu einer glatten Masse aufschlagen. Osa bei 32 - 34°C auflösen und vorsichtig unter die Vanillecreme heben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterheben.

Crème Diplomat mit Mascarpone

- 275 g Crème Vanille Bourbon, TK fähig
- 100 g Mascarpone Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
- 150 g Rahm 35% geschlagen

Vanillecreme zu einer glatten Masse aufschlagen. Osa bei 32 - 34°C auflösen und vorsichtig unter die Vanillecreme heben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterheben.

Aufbau



Pistazien - Himbeer - Tart

Entremets

Pistazien - Himbeer - Tart

- 590 g Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Limonenzesten**
- 560 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo**
- 320 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter**
- 525 g Creme Diplomat mit Frambonosa**
- 525 g Creme Diplomat mit Pistachiosa**
- 525 g Creme Diplomat mit Mascarpnosa**
- 80 g Himbeeren**
- 40 g Pistazien grün**
- 5 g Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff**

Biscuit

Masse in Silikonformen von 16 cm Ø und 1 cm Höhe einfüllen und backen.
Backtemperatur: 170°C
Backzeit: 15 - 20 Minuten

Couverturenring

Ein Plastikband von 54 x 4 cm zuschneiden. Rote temperierte Konditoreifarbe mit einem Pinsel auftragen. Temperierte Couverture auf das gefärbte Plastikband aufstreichen. Das Couverture-Band sofort in einen Ring von 16 cm Ø mit Klebestreifen anbringen. Einen Tag abstehen lassen.

Fertigstellung

Die Praline Croquantine bei 32 - 34°C auflösen und auf das Biscuit aufstreichen. Diplomat-Cremes in Dressiersäcke mit runder Tülle füllen. Tupfen nach Zufallsprinzip eindressieren. Torte mit Couverturenring umstellen. Mit frischen Himbeeren, Pistazien und essbaren Blumen ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

| | |
|------|---|
| CF97 | Konditoreimasse Rot_cardinal red, Cacaobutter mit Farbstoff |
| CS84 | Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo |
| DC14 | Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter |
| DC53 | Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest |
| DC76 | Frambonosa, Füllung Himbeer |
| DF32 | Mascarpnosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma |
| KK43 | California 1:1, Backmasse Mandel |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pistazien - Himbeer - Tart

Entremets



Rezeptnummer : TO20193

Beschreibung : Biscuit Limette, hergestellt mit unserer California Mandelmasse 1:1 und kombiniert mit verschiedenen Diplomat-Cremes, die mit unseren Frambonosa-, Pistazien- und Mascarpone-Füllungen sowie unserer Praliné-Croquantine-Mandelcreme hergestellt werden.

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit | 2 Tage | Kilokalorien (kcal) | 1714 |
| Verkaufstage | 1 Tag | Kilojoule (kJ) | 7170 |
| Verkaufspreis | | Fette | 28.43 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette | 14.12 g |
| | | Kohlenhydrate | 27.48 g |
| | | davon Zucker | 23.74 g |
| | | Eiweiss | 6.19 g |
| | | Salz | 0.25 g |

Zusammensetzung :

Zucker, **Rahm**, **Vollmilch**, **Eier**, Cacaobutter, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, **Eigelb**, **Weizenmehl**, Himbeeren 3%, **Butter**, **Pistazien 2%**, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, Kokosöl, Maisstärke, Palmkernöl gehärtet, Maltodextrin, **Rahmpulver**, Wasser, Cacaokerne, **Milchzucker**, Himbeerfruchtpulver, Sheabutter, Illipebutter, **Molkenpulver**, Kokosfett gehärtet, Vanille, Rapsöl, Speisesalz, Geliermittel (Carrageen), Limettenzeste, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisefettsäuren), **Emulgator (Sojalecithin)**, Triebmittel (Backpulver), Aroma, Butterfett, Farbstoff (Allurarot AC), Rote Beete Konzentrat, Emulgator (Rapsölecithin), Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanilleextrakt, **Gerstenmalzextrakt**, Brennessel-Extrakt, Paprika, Farbstoff (Carotin)

Pistazien - Himbeer - Tart

Entremets

Stand

05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung