Torte Sao Palme 68% mit Aprikose

Entremets

REZEPTMENGE	6	Stück à 16 cm Ø	**REZEPTNUMMER**	TO20205

Biscuit hell mit Pistazien

- 160 g Eiweiss, frisch
- 6 g Eiweisspulver
- 2 g Salz
- 120 g Zucker
- 15 g Invertzucker
- 50 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 120 g Eigelb, frisch
- 75 g Weissmehl Typ 400
- 35 g Maisstärke
- 100 g Pistazien grün fein gehackt

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und Zucker zu einer Schneemasse schlagen. Vorsichtig die Pistazienpaste unterheben. Die Eigelbe und die Mischung aus Mehl und Maisstärke hinzufügen und gut verrühren. Alles in eine 600 x 400 mm grosse Silikonbackform streichen, mit den fein gehackten Pistazien bestreuen.

Pistazien Crunch

- 230 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 19 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 77 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
- 14 g Cacaobutter, Geraspelt temperiert

Pralinemasse auf 35°C erwärmen und alle Zutaten zusammen mischen.

Cremeux Sao Palme 68%

- 448 g Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 1232 g Creme Anglaise weniger süss

Creme Anglaise auf 32°C erwärmen, über die temperierte Couverture giessen und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Creme Anglaise weniger süss

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 100 g Glukosesirup 44/45
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Zucker

Milch, Rahm und Glukosesirup zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Chantilly Edelweiss 36%

- 325 g Rahm 35%
- 90 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 30 g Gelatinemasse
- 360 g Rahm 35%
- 35 g Mascarpone
- 90 g Vanillecreme gekocht

Erste Menge Rahm aufkochen, Couverture und aufgelöste Gelatinemasse unterrühren. Die zweite Menge kalten Rahm unterrühren. Mit einem Stabmixer homogenisieren, über Nacht kalt stellen. Mascarpone und Vanillecreme glatt rühren, zusammen mit der Chantilly cremig aufschlagen.

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.

Torte Sao Palme 68% mit Aprikose

Entremets

Vanillecreme gekocht

100 g Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm
250 g Milch 3.5%
750 g Milch 3.5%
200 g Zucker

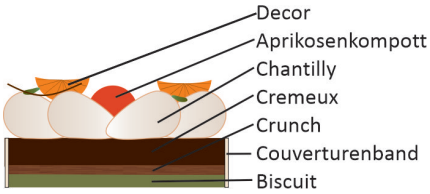
Cremepulver mit der ersten Menge Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Cremepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecrème über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

Aprikosenkompott

435 g Aprikosen
65 g Zucker

Aprikosen halbieren und mit dem Zucker aufkochen, einkochen bis es dickflüssig ist. Danach mit einem Stabmixer fein mixen.

Aufbau



Torte Sao Palme 68% mit Aprikose

683 g Biscuit hell mit Pistazien
300 g Pistazien Crunch
1680 g Cremeux Sao Palme 68%
900 g Chantilly Edelweiss 36%
500 g Aprikosenkompott
300 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
5 g Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff

Biscuit

Backen.
Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 8 - 10 Minuten
Abkühlen lassen.

Fertigstellung

Pistazien Crunch auf Biscuit aufstreichen. Kreise von 15 cm Ø ausstechen und in einen Tartering von 16 cm Ø und 2 cm Höhe legen. Cremeux einfüllen, 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen, tiefkühlen. Ausformen. Grüne Konditoreimasse mit Sprühpistole auf Tortenbänder von 2.5 cm auftragen, temperierte Couverture aufstreichen, auf benötigte Länge zuschneiden und Torte damit umstellen. Couverture kristallisieren lassen, Folie entfernen. Chantilly aufdressieren, Aprikosenkompott in die Mitte eindressieren. Nach Wunsch dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CF96	Konditoreimasse Hellgrün_tropical green, Cacaobutter mit Farbstoff
CR27	Sao Palme 68%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CS11	Cacaobutter, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Torte Sao Palme 68% mit Aprikose

Entremets

Rezeptnummer : TO20205

Beschreibung : Sao Palme 68% Cremeux auf einem Pistazien Biscuit, mit einer leichten Edelweiss Chantilly und Aprikosenkompott

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	3 Tage
Verkaufstage	2 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	343
Kilojoule (kJ)	1436
Fette	24.54 g
davon gesätt. Fette	12.39 g
Kohlenhydrate	23.66 g
davon Zucker	19.49 g
Eiweiss	5.48 g
Salz	0.13 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Vollmilch**, Aprikosen 10%, **Eigelb**, Cacaokerne, Cacaobutter, **Eiweiss**, **Pistazien**, **Haselnüsse**, **Weizenmehl**, Glucosesirup (Weizenglukose), **Vollmilchpulver**, Maisstärke, Mascarpone (**Rahm**, **Milch**, Säuerungsmittel (Citronensäure)), **Magermilchpulver**, Wasser, Invertzucker, Kokosöl, **Eiweisspulver**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Indigotin, Brilliantblau)), Speisegelatine, Rapsöl, Emulgator (Sonnenblumenlezithin), Speisesalz, Aroma, Butterfett, **Emulgator (Sojalecithin)**, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Vanilleextrakt, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Vanille, Farbstoff (Paprikaextrakt), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 14.11.2023

Felchlin
SWITZERLAND

Torte Sao Palme 68% mit Aprikose

Entremets

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung