

# Grand Cru Maracaibo Kaffee Torte 12 cm Ø

## Entremets



REZEPTMENGE 15 Stück à 12 cm Ø

REZEPTNUMMER TO30013

### Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65%

490 g Eier frisch  
200 g Eigelb, frisch  
260 g Invertzucker  
130 g Glukosesirup 44/45  
390 g Rahm 35%  
390 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo  
140 g Weismehl Typ 400

Eier, Eigelb, Invertzucker und Glukose über dem Wasserbad auf 60°C aufschlagen, danach in der Maschine kalt schlagen. Rahm aufkochen und mit der Couverture zu einer Ganache verarbeiten, Temperatur bei 40°C halten. Einen Drittel der Eigelb/Zuckermasse der Ganache beigegeben und glattrühren. Schokolade-Eimasse vorsichtig in die restliche Eimasse melieren. Am Schluss das Mehl unterheben.

### Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit geschlagenem Rahm

450 g Milch 3.5%  
560 g Maracaibo Mousse,  
Schokoladenmoussepulver  
900 g Rahm 35%

Milch aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Geschlagenen Rahm direkt unterheben.

### Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit Kaffee

240 g Espresso  
300 g Maracaibo Mousse,  
Schokoladenmoussepulver  
480 g Rahm 35%

Espresso frisch gebrüht aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Flüssigen Rahm unterrühren und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen, nach Gebrauch aufschlagen.

### Läuterzucker mit Kahlua Kaffee Likör 20% vol.

150 g Espresso  
50 g Kahlua Kaffee Likör 20%vol.  
50 g Läuterzucker 30°Bé

Espresso frisch gebrüht mit Kahlua und Läuterzucker mischen, kalt stellen.

### Läuterzucker 30°Bé

1000 g Wasser  
1350 g Zucker

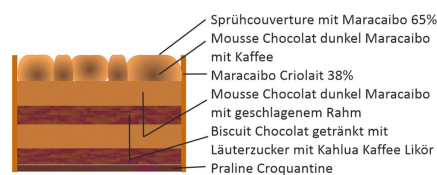
Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

### Sprühcouverture dunkel untemperiert

100 g Maracaibo Clasificado 65%,  
Dunkle Schokolade-  
Couverture, Rondo  
50 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 48°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei ca. 40°C aufsprühen. Auf tiefgekühlte Produkte verwenden.

### Aufbau



### Grand Cru Maracaibo Kaffee Torte 12 cm Ø

**2000 g Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65%**  
**1875 g Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit geschlagenem Rahm**  
**1020 g Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit Kaffee**  
**300 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter**  
**240 g Läuterzucker mit Kahlua Kaffee Likör 20%vol.**  
**150 g Sprühcouverture mit Maracaibo 65%**  
**375 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo**

# Grand Cru Maracaibo Kaffee Torte 12 cm Ø

## Entremets

### Biscuit

1000 g Masse auf 55 x 35 cm Flexipat Matte verteilen und backen.

Herdofen ohne Dampf  
Backtemperatur: 200°C  
Backzeit: ca. 15 Minuten

Biscuit nach dem Backen ca. 10 Min. stehen lassen, im Tiefkühler auskühlen lassen und gefrieren, auf Silikonpapier drehen und Flexipat Matte entfernen. Mit einem Ring 11 cm Ø Biscuit Rondellen ausstechen.

### Fertigstellung

Praline Croquantine temperieren und dünn auf die Hälfte der Biscuits aufstreichen. Biscuits mit Praline Croquantine nach unten in Ringe von 12 cm Ø und 3 cm Höhe einlegen. Biscuits mit Läuterzucker mit Kahlua Kaffee Likör 20%vol. tränken, mit Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit geschlagenem Rahm füllen, 2. Biscuit auflegen und ebenfalls tränken, restliches Mousse auffüllen und auf Ringhöhe glattstreichen, tiefkühlen. Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit Kaffee luftig stabil aufschlagen, 12 cm Ø Ringe auf Plastikfolie stellen, mit 14-er Lochtülle Tupfen in Ringe aufdressieren, mit runder Plastikfolie 12 cm Ø belegen und mit einer Tortenscheibe, Karton oder ähnlichem Tupfen ganz leicht runterdrücken, tiefkühlen. Ring entfernen, umdrehen und mit Sprühcouverture sprühen, direkt mit einem Bunsenbrenner Couverture leicht wieder erwärmen. Ringe der Torten entfernen und dressierte Mousse Chocolat dunkel Maracaibo mit Kaffee auflegen, temperierte Couverture auf Tortenbänder 4 cm Breite aufstreichen, zuschneiden und Torte damit umstellen. Couverture kristallisieren lassen, Folie entfernen.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
TM77	Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Grand Cru Maracaibo Kaffee Torte 12 cm Ø

Entremets



**Rezeptnummer :** TO30013

**Beschreibung :** Luftig leichte Schokoladen Kaffee Torte mit Knusper Boden

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	360
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1507
Verkaufspreis		Fette	26.79 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	15.21 g
		Kohlenhydrate	20.16 g
		davon Zucker	19.71 g
		Eiweiss	4.97 g
		Salz	0.14 g

## **Zusammensetzung :**

**Rahm**, Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 14% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glukosesirup (Mais), Geliermittel (Carrageen), Vanille Madagaskar), **Eier**, **Vollmilch**, Zucker, Kaffee 6%, Cacaokerne, Invertzucker, Cacaobutter, **Eigelb**, **Weizenmehl**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Mandeln**, Kaffeelikör, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Kokosöl, Wasser, **Rahmpulver**, Rapsöl, Illipebutter, Sheabutter, **Emulgator (Sojalecithin)**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Rapsöllecithin), Vanille, **Gerstenmalzextrakt**, Paprika

Stand 27.03.2023






Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

# Mousse Chocolat Creme Grand Cru Maracaibo



**Mousse Chocolat Creme:** Flüssigkeit gekocht mit Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver und kalter Flüssigkeit, am nächsten Tag aufgeschlagen

	Flüssigkeit 1	Pulver	Flüssigkeit 2	Konsistenz
	Milch	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Espresso	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm flüssig	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Wasser	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	gute cremige Konsistenz, standfest
	Alpro Long Life Oat Drink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Karma Bio Sojadrink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Himbeerpüree / Flora flüssig 1:1	gute cremige Konsistenz, zum Abfüllen geeignet








# Mousse Chocolat Grand Cru Maracaibo



## Mousse Chocolat mit aufgeschlagener Flüssigkeit:

Flüssigkeit gekocht mit Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver und aufgeschlagener Flüssigkeit

	Flüssigkeit 1	Pulver	Flüssigkeit 2	Konsistenz
	Milch	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Espresso	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Wasser	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	gute, etwas schwerere cremige Konsistenz, standfest
	Alpro Long Life Oat Drink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Karma Bio Sojadrink	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	<b>TM77B</b> Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Himbeerpüree / Flora Plant geschlagen 1:1	gute kompakt cremige Konsistenz, standfest

Alle Produkte mit Flora Plant müssen länger und intensiver aufgeschlagen werden. Achtung mit Drinks und Flora Plant flüssig gekocht: Tendenz, dass nach längerem Stehen im Kühlschrank das Mousse wieder weich wird und nochmals aufgeschlagen werden muss.

Produkte mit Flora Plant oder Drink anstelle von Wasser sind beim Kochen nicht so stabil / standfest.