

Bionda, KOA, Erdbeer mit Limette

Entremets



REZEPTMENGE	8	Entremets 8 x 21 cm	REZEPTNUMMER	TO30051
--------------------	---	---------------------	---------------------	---------

Butterstreusel mit Mandeln und Rohrohrzucker

- 190 g Rohrrohrzucker fein
- 190 g Mandeln weiss, gemahlen
- 225 g Weissmehl Typ 400
- 7.5 g Salz
- 190 g Butter weich

Alle Zutaten mit dem Paddel mischen und einen Streusel machen.

Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Limonenzesten und Olivenöl

- 520 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 715 g Eier frisch temperiert
- 150 g Olivenöl
- 104 g Weissmehl Typ 400
- 2.5 g Backpulver
- 5 g Salz
- 18 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)

Mandelmasse für einige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen und mit dem Paddel bei mittlerer Geschwindigkeit mischen, nach und nach die temperierten Eier hinzufügen. Mit dem Schneebesen aufschlagen und bei niedriger Geschwindigkeit langsam das Olivenöl hinzufügen. Mehl und Backpulver sieben, Salz dazu geben und bei niedriger Geschwindigkeit darunter mischen. Die Limettenschale beigegeben.

Cremeux mit Cacaofruchtsaft mit Birnenmark

- 600 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 600 g Birnenmark 100%
- 300 g Zucker
- 24 g Pektin NH
- 300 g Butter kalt
- 749 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)

Die erste Menge Saft mit dem Mark auf 50°C erwärmen. Zucker mit dem Pektin verrühren und mit dem Schneebesen langsam unter die Koa-Birnen-Mischung rühren. Unter Rühren mit einem Spatel zum Kochen bringen. In einen anderen Behälter giessen. Die kalten Butterwürfel hinzufügen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die zweite Menge kalten Saft hinzugeben. Mit einem Stabmixer homogenisieren.

Erdbeere Coulis mit Limetten

- 316 g Birnenmark 100%
- 316 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 160 g Glukosesirup DE 41-46
- 160 g Zucker
- 28 g Pektin NH
- 612 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 20 g Limettensaft frisch
- 6 g Limettenzeste (1 Stück = 3g)

Birnenpüree mit der ersten Menge Erdbeerpüree mit dem Glukosesirup auf 50°C erhitzen. Zucker und Pektin mischen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und mit einem Spatel zum Kochen bringen. Die zweite Menge kaltes Erdbeerpüree, Limettensaft und Limettenzeste zugeben.

Chantilly Bionda 36% mit Gelatine

- 360 g Rahm 35%
- 160 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
- 35 g Gelatinemasse
- 360 g Rahm 35%

Die erste Menge Rahm aufkochen und über die Couverture giessen. Die geschmolzene Gelatinemischung hinzufügen. Die zweite Menge Rahm hinzufügen, auskühlen lassen. Vor Gebrauch aufschlagen.

Bionda, KOA, Erdbeer mit Limette

Entremets

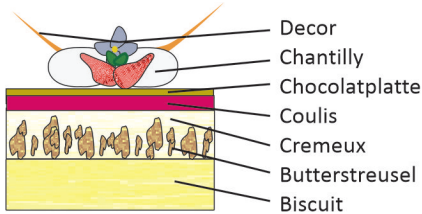
Gelatinemasse

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.

Aufbau



Bionda, KOA, Erdbeer mit Limette

800 g Butterstreusel mit Mandeln und Rohrohrzucker

1500 g Biscuit hell mit Mandelbackmasse und Limonenzesten und Olivenöl

2570 g Cremeux mit Cacaofruchtsaft mit Birnenmark

1620 g Erdbeere Coulis mit Limetten

915 g Chantilly Bionda 36% mit Gelatine

500 g Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo

Butterstreusel

Backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Erkalten lassen.

Biscuit

In einen Rahmen von 36 x 56 cm giessen und gebackene Butterstreusel mit Mandeln aufstreuen, backen.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Abkühlen lassen und gut verpackt im Gefrierfach aufbewahren.

Couvertureplatte

Eine dünne Schicht temperierte Couverture auf eine Plastikfolie aufstreichen. Wenn es zu kristallisieren beginnt, Rechtecke von 8 x 21 cm schneiden.

Fertigstellung

Cremeux über das gefrorene Biscuit mit Streuseln aufstreichen. Coulis darüber giessen und einfrieren. Aus der Form lösen und Rechtecke von 8 x 21 cm schneiden. Das Couverturen-Rechteck auflegen und den geschlagene Chantilly aufdressieren. Mit einem Schokoladendekor garnieren und bei 4°C lagern.

FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
HA90	Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Bionda, KOA, Erdbeer mit Limette

Entremets



Rezeptnummer : TO30051

Beschreibung : Fruchtiges Entremet mit KOA und Bionda

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	280
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1170
Verkaufspreis		Fette	17.68 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	7.87 g
		Kohlenhydrate	25.74 g
		davon Zucker	21.64 g
		Eiweiss	3.69 g
		Salz	0.27 g

Zusammensetzung :

Cacaofruchtsaft, Zucker, Erdbeeren 12%, Birnen, **Rahm, Eier, Butter, Mandeln, Weizenmehl**, Cacaobutter, Rohrrohrzucker, Glucosesirup, Olivenöl, **Vollmilchpulver**, Wasser, Geliermittel (Pektin), Butterfett, **Molkenpulver**, Limettenzeste, Maltodextrin, Limetten 0.3%, Speisesalz, **Magermilchpulver**, Speisegelatine, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand 12.11.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung