Weihnachtsfigur Sven

REZEPTMENGE	35	Sven Giessformen à 4 Stück	REZEPTNUMMER	CS15336

Gianduja Milch Haselnuss Rustica Bolivia 45%

- 2520 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 1680 g Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Temperierte Couverture und temperierte Rustica Noble Gianduja Grundmasse sehr gut mischen, 1 Minute mit dem Padel in der Anschlagmaschine rühren.

Mandarinengelee

- 252 g Mandarinenmark 100%, Boiron
- 38 g Zucker
- 8.4 g Pektin NH
- 63 g Glukosesirup 44/45
- 336 g Zucker
- 2.1 g Weinsteinsäure 1:1

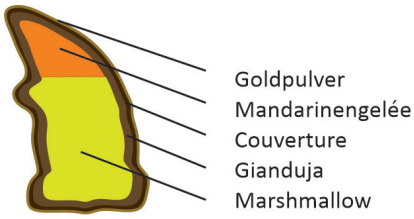
Mandarinenpüree aufkochen. Die erste Menge Zucker mit dem Pektin vermischen und ins Püree einrieseln lassen. 1 Minute kochen, bis das Pektin bindet. Glukose und zweite Menge Zucker dazugeben und auf 102°C kochen, Weinsteinsäure begeben.

Marshmallow mit Mandarinen

- 68 g Wasser
- 51 g Glukosesirup 44/45
- 0.5 g Pektin Gelbband
- 114 g Zucker
- 0.9 g Weinsteinsäure 1:1
- 65 g Mandarinenmark 100%, Boiron
- 10 g Eiweisspulver
- 17 g Inulin HSI (ersetzbar durch Zucker)
- 14 g Sorbitol flüssig

Zucker mit Pektin mischen. Danach mit Wasser, Glukosesirup und Weinsteinsäure auf 122°C kochen. Mandarinenpüree, Eiweisspulver, Inulin und Sorbitol zusammen zu einem festen Schnee schlagen. Gekochten Zucker langsam zum Eischnee giessen. Nur noch kurz weiterschlagen. Marshmallow in Dressierbeutel abfüllen. Auf einem Marmortisch auf ca. 30°C abkühlen.

Aufbau



Weihnachtsfigur Sven

- ***4200 g Gianduja Milch Haselnuss Rustica Bolivia 45%***
- ***700 g Mandarinengelee***
- ***340 g Marshmallow mit Mandarinen***
- ***700 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo***
- ***20 g Gold glamour Pulver***

Gelée

Abkühlen lassen, glattrühren.

Fertigstellung

Giessform mit Couverture auspinseln und 1 x mit Gianduja ausgiessen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. Gelée in Mütze einfüllen und direkt Marshmallow darauf abfüllen, setzten lassen. Temperierte Couverture für Boden aufstreichen und Form aufsetzen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen, ausformen und mit Goldpulver bepinseln.

FELCHLIN PRODUKTE

CF80	Gold glamour Pulver
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Weihnachtsfigur Sven

Rezeptnummer : CS15336

Beschreibung : Weihnachtsfigur Sven mit erfrischendem Mandarinengelée und Marshmallow umhüllt von feinster Gianduja und Bolivia Milch Couverture

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	28 Tage
Verkaufstage	21 Tage
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	539
Kilojoule (kJ)	2256
Fette	36.06 g
davon gesätt. Fette	16.74 g
Kohlenhydrate	45.09 g
davon Zucker	41.36 g
Eiweiss	6.61 g
Salz	0.11 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse**, Cacaobutter, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, Mandarinenmark, Glucosesirup (Weizenglukose), Wasser, Farbstoff (E175: Gold), Inulin, Feuchthaltemittel (Sorbit), **Eiweisspulver**, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Weinsäure (L+))

Stand 29.08.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Felchlin
SWITZERLAND