

# Intense Bolivia Chocolate Tart

## Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 40 Tartes à 7 cm

REZEPTNUMMER PG20343

### Zuckerteig, Schokolade

- 255 g Weismehl Typ 400
- 50 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 40 g Eigelb flüssig pasteurisiert

Mehl und Cacaopulver mischen und sieben. Abgeseibter Puderzucker und kalte Butter unterkneten, Eigelb dazugeben und zu Streusel verarbeiten. Von Hand auf dem Tisch zu einem Teig kneten. Vor dem Ausrollen mind. 2 Stunden kalt stellen.

### Buttermasse, Frangipan Schokolade

- 205 g Butter
- 205 g Zucker
- 180 g Eier frisch
- 205 g Mandeln weiss, gemahlen
- 35 g Weismehl Typ 400
- 5 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 165 g Creme, Patisseriecreme

Butter und Zucker schaumig schlagen, die zimmerwarmen Eier langsam dazugeben. Mehl mit Cacaopulver sieben, Mandeln dazugeben und unter die Buttermasse heben. Glatt rühren und die Patisseriecreme unterheben.

### Creme, Patisseriecreme

- 55 g Rahm 35%
- 55 g Milch 3.5%
- 1 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 7 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 10 g Eier frisch
- 30 g Zucker
- 9 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Rahm, Milch und Vanilleschote zusammen aufkochen. Eigelb, Ei, Zucker und Vanillecremepulver verrühren. Etwas heissen Rahm zur Eimischung geben und in den kochenden Rahm zurückgiessen. Unter ständigem Rühren 1 Minute lang kochen lassen.

### Creme Chocolat, Milchcouverture, Cremeux Bolivia 45%

- 560 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 50 g Gelatinemasse
- 1000 g Creme, Creme Anglaise, weniger süss

Couverture schmelzen, warme Crème Anglaise und Gelatinemasse beifügen, gut mischen, bis alles aufgelöst ist.

### Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

### Creme, Creme Anglaise, weniger süss

- 400 g Milch 3.5%
- 400 g Rahm 35%
- 160 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 40 g Zucker

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

### Creme Chocolat, Bolivia 45%, Chantilly

- 525 g Rahm 35%
- 250 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rahm erhitzen und über die Couverture giessen. Mit einem Stabmixer verrühren. Vor der Verwendung über Nacht in den Kühlschrank stellen.

# Intense Bolivia Chocolate Tart

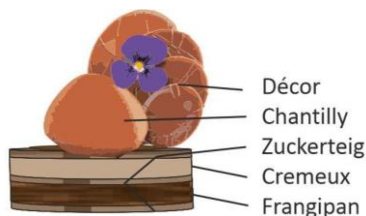
## Petits Gâteaux

### Verzierung, Bolivia 68%, Sprühcouverture

- 140 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Couverture zusammen mit der Cacaobutter schmelzen und temperieren. Auf die gefrorenen Petits Gateaux sprühen, um einen Samteffekt zu erzielen.

### Aufbau



### Intense Bolivia Chocolate Tart

- 640 g Zuckerteig, Schokolade**
- 1000 g Buttermasse, Frangipan Schokolade**
- 1660 g Creme Chocolat, Milchcouverture, Cremeux Bolivia 45%**
- 775 g Creme Chocolat, Bolivia 45%, Chantilly**
- 200 g Verzierung, Bolivia 68%, Sprühcouverture**
- 600 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo**

### Zuckerteig

Zuckerteig auf 1 mm ausrollen und mit einem 7 cm Ø runden Ausstecher ausstechen, zwischen 2 Silpatmatten backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeiten: 6 - 7 Minuten

Auskühlen lassen und auf einer Seite mit der Sprühcouverture besprühen.

### Frangipan

Den Frangipan auf einer Silikonmatte 60 x 40 cm backen.

Backtemperatur: 200°C

Backzeiten: 13 - 15 Minuten

Mit einem 7 cm Ø runden Ausstecher ausstechen.

### Cremeux

Die Cremeux auf eine 60 x 40 cm grosse Silikonmatte mit Rand streichen.

Einfrieren und mit einem 7 cm Ø runden Ausstecher ausstechen.

### Chantilly

Nach dem Abkühlen die Chantilly halb aufschlagen und in eine Nocken Form füllen. Zum Ausformen einfrieren und auf einer Seite mit Sprühcouverture besprühen.

### Fertigstellung

Die verschiedenen Rondellen aufeinander schichten: Zuckerteig, Frangipan, Zuckerteig, Cremeux, Zuckerteig. Mit einem etwas kleineren Couverture-Plättchen abschliessen. Eine Nocke der Chantilly platzieren und mit Couverturen-Plättchen dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchsokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar