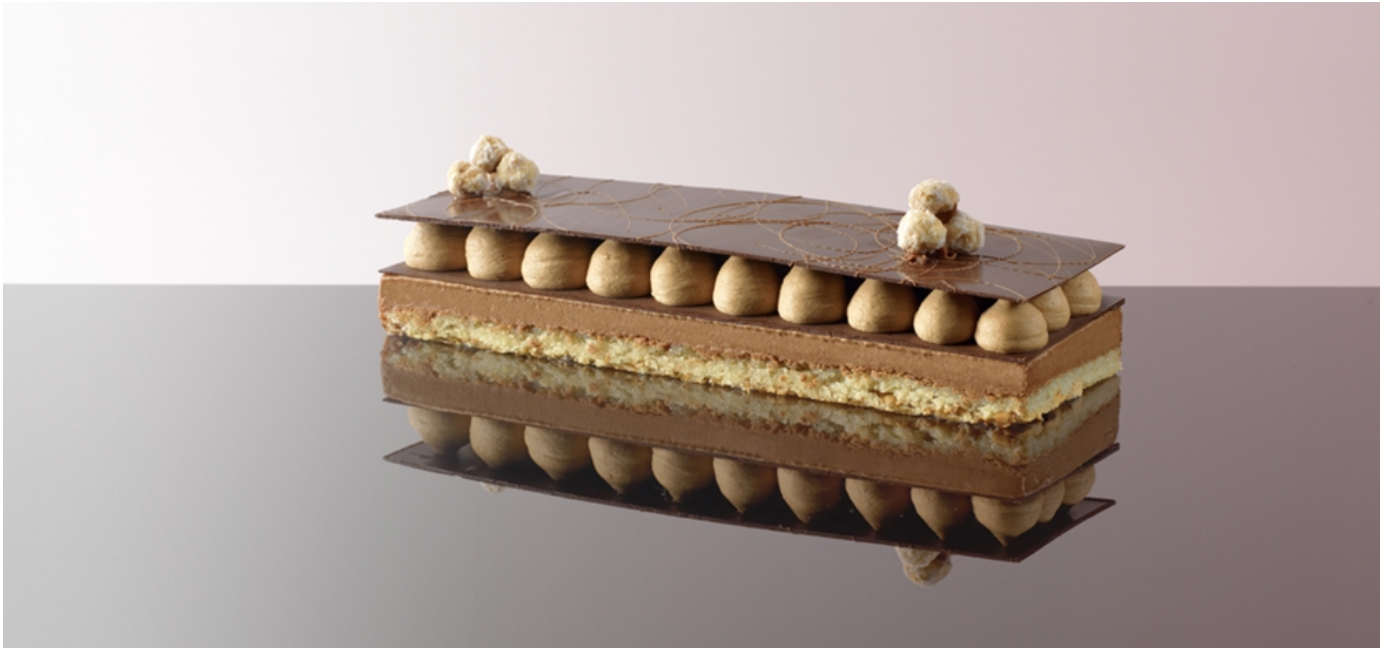


Chocolate Gianduja Intenso

Entremets



REZEPTMENGE 1 Entremets à 9 x 26,5 cm

REZEPTNUMMER TO20234

Chocolate Gianduja Intenso

- 1280 g Haselnuss-Dacquoise
- 200 g Haselnüsse geröstet, gehackt
- 350 g Praline Croquantine
- 650 g Intenso-Cremeux
- 510 g Milch-Gianduja-Chantilly

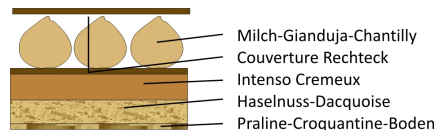
Haselnuss-Dacquoise

Die Dacquoise-Mischung auf eine Silpatmatte aufstreichen. Mit gerösteten und gehackten Haselnüssen bestreuen und im vorgeheizten Ofen backen.
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: ca. 15-20 Minuten

Fertigstellung

Einen Metallrahmen von 30 x 10 cm auf eine Plastikfolie auflegen. Die Praline-Croquantine-Mischung aufstreichen und sofort die Haselnuss-Dacquoise auflegen. Das Intenso-Cremeux aufstreichen und tiefkühlen. Stücke à 9 x 26,5 cm zuschneiden. Das kristallisierte Schokoladen-Rechteck aufs Intenso-Cremeux auflegen. Mit einer runden Tülle die Milch-Gianduja -Chantilly aufdressieren. Auf ein zweites Schokoladen-Rechteck mit temperierter Milchcouverture in Papiercornet gefüllt, dekorieren. Kristallisieren lassen und auf die Chantilly-Rosetten auflegen.

Aufbau



Grundrezepte

Haselnuss-Dacquoise

- 380 g Eiweiss, frisch
- 100 g Zucker
- 300 g Haselnüsse roh, gemahlen
- 300 g Staubzucker

Eiweiss und 1/3 des Zuckers aufschlagen, dann ein weiteres Drittel dazugeben. Bevor die Meringue zu festem Schnee wird, noch das letzte Drittel Zucker dazugeben. Gemahlene Haselnüsse und Staubzucker mischen. Vorsichtig in Meringue unterheben.

Praline Croquantine

- 250 g Praline Croquantine, Pralinécreme Mandeln Hüppensplitter
- 100 g Maracaibo Criolait 38%, Milch-Couverture Rondo

Die Praline Croquantine bei 30°C auflösen. Temperierte Couverture dazugeben und gut verrühren.

Intenso-Cremeux

- 350 g Rahm 35%

- 90 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Zucker
- 110 g Gianduja D Intenso Hazelnut
- 50 g Sao Palme 60%, dunkle Couverture Rondo aufgelöst

Den Rahm aufkochen. Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen. Den heissen Rahm dazugeben und auf 86°C kochen. Die Gianduja Intenso und aufgelöste Sao Palme 60% Couverture dazugeben.

Milch-Gianduja-Chantilly

- 350 g Rahm 35%
- 160 g Gianduja M Intenso Almond

Den Rahm zum Kochen bringen. Die gehackte Gianduja Intenso dazugeben und gut vermischen. Über Nacht im Kühlschrank abstehen lassen. Vor Gebrauch vorsichtig aufschlagen.

FELCHLIN PRODUKTE

- CP74 Gianduja M Intenso Almond
- CP83 Gianduja D Intenso Hazelnut
- CR19 Sao Palme 60%, dunkle Couverture Rondo
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milch-Couverture Rondo
- DC14 Praline Croquantine, Pralinécreme Mandeln Hüppensplitter