

Grand Cru Maracaibo Mousse Cremeschnitte 2.0

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	35 Stück	REZEPTNUMMER	PG20266
--------------------	----------	---------------------	---------

Butterblätterteig für Schnitten

- 289 g Wasser
- 565 g Weismehl Typ 400
- 13 g Salz
- 5.3 g Weissweinessig
- 525 g Butter zum Tourieren

Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem elastischen Teig kneten. In 1600 g Stück auswiegen, im Kühlschrank mind. 4 Stunden ruhen lassen.

Mit Butter tourieren; 5 einfache Touren, zwischen jeder Tour mind. 1.5 Std. Ruhezeit im Kühlschrank.

Mit Butter tourieren; 5 einfache Touren, zwischen jeder Tour mind. 1.5 Std. Ruhezeit im Kühlschrank.

Mehlbutter zum Einfetten

- 250 g Butter
- 50 g Weismehl Typ 400

Butter cremig schlagen und mit dem Mehl zusammen anwirken.

Mousse Chocolat Creme dunkel Maracaibo mit flüssigem Rahm

- 300 g Milch 3.5%
- 375 g Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
- 600 g Rahm 35%

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

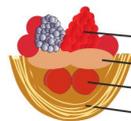
Erdbeergelee

- 510 g Erdbeermark 100%, Boiron
- 15 g Zitronensaft frisch
- 210 g Zucker
- 15 g Pektin NH

Püree und Saft auf 40°C erwärmen.

Zucker und Pektin mischen und ins Püree einrieseln lassen. Zusammen aufkochen, kalt stellen.

Aufbau



- Beeren / Kaltgelee
- Mousse Chocolat Creme
- Erdbeergelee
- Butterblätterteig caramelisiert

Grand Cru Maracaibo Mousse Cremeschnitte 2.0

1400 g Butterblätterteig für Schnitten

300 g Mehlbutter zum Einfetten

1275 g Mousse Chocolat Creme dunkel Maracaibo mit flüssigem Rahm

700 g Erdbeergelee

350 g Erdbeeren, frisch

525 g Himbeeren

350 g Johannisbeeren rote

525 g Brombeeren

70 g Kaltgelee

Blätterteig

Auf 2 mm ausrollen, mit Zucker bestreuen und nochmals ausrollen, 7 x 14 cm Rechtecke schneiden und leicht anfrieren. Gelochte Kennel Backbleche 5.2 cm Ø mit Mehlbutter bestreichen, Rechtecke einlegen, ädequat der Baguette Backbleche. Einen schweren Mehl gebutterten Metallstab 4 cm Ø auf den Blätterteig legen, backen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: 20 Minuten im Herdofen bei offenem Zug, Metallstab entfernen, 10 Minuten fertig backen.

Fertigstellung

Erdbeergelee glatt rühren und je 20 g mit einer 12-er Lochtülle auf den Blätterteig dressieren. Mousse Chocolat Creme stabil cremig aufschlagen und mit einer 12-er Lochtülle je 35 g auf den Erdbeergelee aufdressieren. Mit frischen Beeren belegen, Schnittstellen mit Kaltgelee abglänzen.

FELCHLIN PRODUKTE

TM77 Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Grand Cru Maracaibo Mousse Cremeschnitte 2.0

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20266

Beschreibung : Moderner caramelisierter Blätterteig mit Grand Cru Mousse au Chocolat Creme, Erdbeergelee und frischen Beeren

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	258
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1081
Verkaufspreis		Fette	18.63 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.02 g
		Kohlenhydrate	18.59 g
		davon Zucker	9.62 g
		Eiweiss	2.52 g
		Salz	0.31 g

Zusammensetzung :

Erdbeeren, **Butter**, **Weizenmehl**, **Rahm**, Himbeeren, Brombeeren, Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 7% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glukosesirup (Mais), Geliermittel (Carrageen), Vanille Madagaskar), Johannisbeeren, **Vollmilch**, Wasser, Zucker, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Zitronensaft, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Weinessig

Stand 13.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung