

Pâte à Choux Chocolat Haselnuss Caramel

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16 Stück	REZEPTNUMMER	PG20285
--------------------	----------	---------------------	---------

Pâte à Choux

- 120 g Milch 3.5%
- 120 g Wasser
- 120 g Butter
- 3 g Salz
- 4.5 g Zucker
- 120 g Weissmehl Typ 400
- 210 g Eier frisch

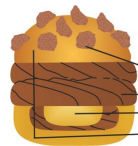
Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Mehl einmelnieren, trocken mischen, 2 - 3 Min. bei kräftiger Hitze abrösten, bis sich der Teigballen vom Kessel- oder Topfrand löst. Abgeröstete Masse in die Rührmaschine geben, mit dem Flachrührer im 1. Gang rühren, dabei nach und nach die bei Raumtemperatur gehaltenen Eier dazugeben, einen glatten und glänzenden Teig herstellen.

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.

Aufbau



- Haselnüsse, Cacaopulver und Staubzucker
- Mousse Chocolat Creme dunkel
- Caramel brûlé fleur de sel
- Pâte à Choux

Pâte à Choux Chocolat Haselnuss Caramel

- 700 g Pâte à Choux**
- 170 g Haselnüsse ganz, geröstet geschält**
- 20 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver**
- 20 g Staubzucker**
- 1275 g Mousse Chocolat Creme dunkel Maracaibo mit flüssigem Rahm**
- 170 g Caramel brûlé fleur de sel**

Pâte à Choux

40 g Teig je Choux mit 14-er Lochtülle aufdressieren, mit grob gebrochenen Haselnüssen direkt bestreuen und diese leicht eindrücken. Mit Cacaopulver und Staubzucker leicht bestäuben, backen.

Backen im Etagenofen

Backtemperatur: 185°C;
1. Backzeit: 20 Minuten, Zug geschlossen
Backtemperatur: 165°C
2. Backzeit: 20 - 24 Minuten, Zug offen
Immer 4/4 Oberhitze und 3/4 Unterhitze

Backen im Umluftofen oder Steamer

Backtemperatur: 145°C; 1/2 Ventilator/
Luftzirkulation, Zug geschlossen
1. Backzeit: 12 - 14 Minuten
Backtemperatur: 145°C; 1/2 Ventilator/
Luftzirkulation, Zug offen
2. Backzeit: ca. 14 Minuten

Fertigstellung

Choux vorsichtig aufschneiden mit etwas stabil aufgeschlagener Mousse kreisförmig füllen, Caramel brûlé aufdressieren, mit einer grossen Sterntülle restliche Mousse hoch aufdressieren, Deckel auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- TM01 Caramel brûlé fleur de sel
- TM77 Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pâte à Choux Chocolat Haselnuss Caramel

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20285

Beschreibung : Saftig knuspriger Haselnuss Windbeutel mit Mousse au Chocolat und Caramel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	338
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1413
Verkaufspreis		Fette	26.7 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.49 g
		Kohlenhydrate	18.07 g
		davon Zucker	13.09 g
		Eiweiss	5.02 g
		Salz	0.27 g

Zusammensetzung :

Rahm, Vollmilch, Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 16% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glukosesirup (Mais), Geliermittel (Carrageen), Vanille Madagaskar), **Eier, Haselnüsse 7%**, **Butter**, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, **Vollrahm**, Cacaopulver, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Speisesalz, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 06.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung