

Rio Huimbi Christmas

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 20 Petit Gâteaux

REZEPTNUMMER PG20182

Mousse Chocolat, Edelweiss 36%, Creme Anglaise

- 180 g Creme, Creme Anglaise weniger süss
- 250 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 225 g Rahm 35%
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 14 g Gelatinemasse

Couverture und Cacaobutter auf 40 - 45°C schmelzen, Rahm steif schlagen und im Kühlschrank beiseite stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut unterrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Crème Anglaise/Couverture-Mischung auf 40 °C abgekühlt ist, ein Drittel des gekühlten Rahms hinzufügen und gut unterrühren. Den Rest des Rahms vorsichtig unterheben.

Creme, Creme Anglaise weniger süss

- 140 g Milch 3.5%
- 140 g Rahm 35%
- 55 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 14 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.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

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

Mousse Chocolat, Mousse Rio Huimbi 42%

- 165 g Creme, Creme Anglaise weniger süss
- 220 g Rio Huimbi 42%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 205 g Rahm 35%
- 10 g Gelatinemasse

Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Rahm bis zu einer weichen Peak-Konsistenz schlagen, in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft einbauen.

Biscuit Chocolat, Sao Palme 75%, Cacaopulver

- 120 g Eiweiss, frisch
- 2 g Eiweisspulver
- 1.5 g Salz
- 60 g Zucker
- 95 g Eigelb, frisch
- 55 g Eier frisch
- 20 g Zucker
- 25 g Invertzucker
- 60 g Weissmehl Typ 400
- 15 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 30 g Butter
- 30 g Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Zuckermenge zu einer Meringue aufschlagen. Die ganzen Eier, Eigelb, zweite Zuckermenge und Invertzucker zu einer Biscuitmasse schlagen. Mehl und Cacaopulver absieben und mit der geschmolzenen Butter und aufgelöster Couverture der Eimasse dazugeben. Die Hälfte der Meringue dazugeben und unterrühren. Die restliche Meringue unter die Masse rühren.

Rio Huimbi Christmas

Petits Gâteaux

Glasure, Edelweiss 36%, Orangeosa

100 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

20 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
80 g Orangeosa, Füllung Orange

Temperierte weisse Couverture 28°C mit flüssiger Kakaobutter 32°C mischen, temperierte Orangeosa 26°C dazugeben. Mit einem Stabmixer blasenfrei homogenisieren, bei 30°C verwenden.

Gelee, Orange, Zimt

100 g Orangensaft frisch
8 g Zimtstange Ceylon (1 Stück = 8g)
12 g Gelatinemasse

Orangensaft und Zimt auf 80°C erhitzen, 20 Minuten ziehen lassen, Zimt heraus nehmen. Orangengewürzmischung auf 80°C erwärmen, Gelatinemischung begeben.

Verzierung, Maracaibo 65%,

Sprühcouverture

140 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Couverture bei 45°C auflösen und mit aufgelöster Cacaobutter mischen, absieben. Bei 32 - 34 °C aufspritzen.

Aufbau



Gelee Orange-Zimt

3 g in runde Formen von 2 cm ø füllen, kühlen, ausformen.

Fertigstellung

35 g der weissen Mousse in die Form füllen. Die Orangengelkugel einsetzen und 30 g dunkle Mousse darauf verteilen. Die Couverture mit der Croquantine mischen und auf dem Biscuit verteilen. Den Biscuit in 4 x 4 cm grosse Stücke schneiden und einlegen. Die Mousse einfrieren und mit dem Cacao besprühen. 10 g der weissen Mousse in die Kugelform von 3 cm ø füllen. Gefrieren lassen, in die Orangenglasur tauchen und auf die Petit Gateaux spritzen. Weihnachtlich dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CR40	Rio Huimbi 42%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture,
DK26	Orangeosa, Füllung Orange
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
HA20	Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Rio Huimbi Christmas

700 g Mousse Chocolat, Edelweiss 36%, Creme Anglaise

600 g Mousse Chocolat, Mousse Rio Huimbi 42%

500 g Biscuit Chocolat, Sao Palme 75%, Cacaopulver

200 g Glasur, Edelweiss 36%, Orangeosa

100 g Gelee, Orange, Zimt

200 g Verzierung, Maracaibo 65%, Sprühcouverture

50 g Croquantine, Dauerbackware, Waffelflocken

100 g Rio Huimbi 42%, Milkschokolade-Couverture, Rondo

Rio Huimbi Christmas

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20182

Beschreibung : Zweierlei Mousse mit einem Orangengeleekern umhüllt von einem Biscuit mit Knusperauflage

Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	3 Tage
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Petit Gâteaux

Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	417
Kilojoule (kJ)	1745
Fette	31.57 g
davon gesätt. Fette	18.46 g
Kohlenhydrate	26.02 g
davon Zucker	23.51 g
Eiweiss	5.75 g
Salz	0.2 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, Cacaobutter, **Eigelb**, Cacaokerne, **Vollmilch**, **Eiweiss**, **Vollmilchpulver**, Orangensaft 4%, **Weizenmehl**, **Magermilchpulver**, **Eier**, Wasser, Invertzucker, **Butter**, Kokosöl, Cacaopulver, Sonnenblumenöl, **Rahmpulver**, Zimt, Speisegelatine, Maltodextrin, Orangensaftpulver, Sheabutter, Illipebutter, Rapsöl, **Eiweisspulver**, Speisesalz, Zitronenpulver, Butterfett, Orangenöl, Emulgator, Aroma natürlich, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Emulgator (Sonnenblumenlezithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt, Vanille, **Gerstenmalzextrakt getrocknet färbend**, Farbstoff (Paprikaextrakt), Farbstoff (Beta-Carotin)

Stand 05.09.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung