

Dattelkuchen mit Edelweiss Chantilly

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20252
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

Dattelmasse

- 210 g Datteln Majdoul
- 4 g Instant Kaffee
- 8.5 g Natriumbicarbonat Natron
- 180 g Wasser
- 200 g Roh-Rohrzucker fein
- 200 g Butter
- 100 g Eier frisch
- 225 g Weissmehl Typ 400
- 10 g Backpulver

Wasser und Instantkaffee aufkochen, Natron und Datteln hinzufügen, 1 Stunde lang ruhen lassen. Butter mit dem Zucker aufschlagen, die Eier langsam dazugeben und die Dattelmischung unterheben. Mehl und Backpulver sieben und unter die Butter-Dattel-Mischung heben.

Weisse Schokoladen Chantilly

- 360 g Rahm 35%
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)
- 140 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 35 g Gelatinemasse
- 465 g Rahm 35%

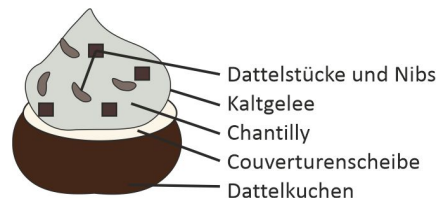
Erste Rahmmenge und ausgekratzte Vanille auf 80°C erhitzen. Über die Couverture giessen und mit der Gelatinemasse anrühren. Zweite Rahmmenge kalt über die angerührte Ganache giessen und zu einer Emulsion mixen. Über Nacht kalt stellen.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

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

Aufbau



Dattelkuchen mit Edelweiss Chantilly

- 750 g Dattelmasse
- 600 g Weisse Schokoladen Chantilly
- 80 g Caramel brûlé fleur de sel
- 100 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Kaltgelee
- 30 g Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
- 80 g Datteln Majdoul Stücke

Dattelmasse

45 g in die Kissenformen füllen, backen.

Backtemperatur

140°C, 5 Sekunden mit Dampf, danach ohne

Backzeit

ca. 35 Minuten

Nach dem Backen zum Entformen in den Gefrierschrank stellen. Den Dattelboden leicht erwärmen und pro Stück 5 g des Caramel brûlé fleur de sel darauf geben.

Couverturescheibe

Temperierte Couverture aufstreichen und Kreise von 5 cm Ø ausstechen.

Fertigstellung

Mit einer 18er Lochtülle 25 g weisse Chantilly auf eine Silikonmatte spritzen, einfrieren. Gefrorene Chantillyspitzen in Glasur tauchen und auf die Couverturescheiben legen.

Mit Dattelstückchen, caramelierten Cacaonibs und Blattgold dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Dattelkuchen mit Edelweiss Chantilly

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20252

Beschreibung : Dattelgebäck mit Caramelnougat und einer leichten süssen weissen Schokoladen Chantilly

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	359
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1502
Verkaufspreis		Fette	22.64 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	13.45 g
		Kohlenhydrate	35.94 g
		davon Zucker	24.63 g
		Eiweiss	3.51 g
		Salz	0.25 g

Zusammensetzung :

Rahm 28%, **Datteln** 13%, **Weizenmehl**, **Butter**, Wasser, Rohrrohrzucker, Zucker, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliemittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Cacaobutter, **Eier**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Vollrahm**, **Magermilchpulver**, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Triebmittel (Backpulver), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Speisegelatine, Kaffee, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**, Fleur de sel (Meersalz), Vanilleextrakt

Stand 03.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung