

Mastic und Rose Kunafa

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	40	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20255
--------------------	----	----------------	---------------------	---------

Biscuit Pistazien

- 160 g Eiweiss, frisch
- 6 g Eiweisspulver
- 2 g Salz
- 120 g Zucker
- 15 g Invertzucker
- 50 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
- 120 g Eigelb, frisch
- 75 g Weissmehl Typ 400
- 35 g Maisstärke
- 100 g Pistazien grün fein gehackt

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und Zucker zu einer Schneemasse schlagen. Vorsichtig die Pistazienpaste unterheben. Die Eigelbe und die Mischung aus Mehl und Maisstärke hinzufügen und gut verrühren. Alles in eine 600 x 400 mm grosse Silikonback-form streichen, mit den fein gehackten Pistazien bestreuen, backen.

Backtemperatur

180°C

Backzeit

8 - 10 Minuten

Himbeer Gelee

- 170 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 80 g Zucker
- 3 g Pektin Violettblau
- 6 g Zitronensaft frisch

Himbeerpüree, Zucker und Pektin mischen und zum Kochen bringen. Zitronensaft dazugeben und kühl stellen oder sofort weiterverarbeiten.

Rosanosa Glasur

- 200 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 160 g Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
- 40 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

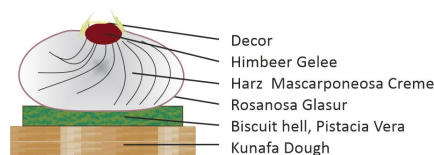
Couverture und Cacaobutter zusammengeben und temperieren. Die Osa bei 26°C auflösen und dazugeben. Bei 30°C weiterverwenden.

Mascarponosa Harz Creme

- 600 g Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma
- 30 g Mastixharz
- 200 g Milch 3.5%
- 5 g Rosenwasser natürliches Rosenöl 3% in Alkohol
- 5 g Orangenblütenwasser

Milch und Harz 10 - 12 Minuten köcheln lassen, temperierte Mascarponosa zur Milch-Harzmischung geben, Rosenwasser und Orangenblütenwasser hinzufügen und die Mischung schaumig schlagen.

Aufbau



- Decor
- Himbeer Gelee
- Harz Mascarponosa Creme
- Rosanosa Glasur
- Biscuit hell, Pistacia Vera
- Kunafa Dough

Mastic und Rose Kunafa

- 600 g Kunafa Teig
- 600 g Biscuit Pistazien
- 160 g Himbeer Gelee
- 400 g Rosanosa Glasur
- 1600 g Mascarponosa Harz Creme
- 200 g Butter

Biscuit

Mit einem 5 cm Ø Kreis ausstechen.

Kunafa Teig

Teig mit geschmolzener Butter mischen. In 6 cm Ø Ringe geben und backen bis er goldbraun ist.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Fertigstellung

Die Mascarponosa Creme auf den Biscuitkreis dressieren und einfrieren. Gefrorene Rosetten mit Rosenspray besprühen auf ein Kunafakreis legen. Himbeergelee auf die Rosette spritzen und nach Belieben garnieren.

Mastic und Rose Kunafa

Petits Gâteaux

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
DF19	Rosanosa, Füllung mit Rosenöl
DF32	Mascarponosa Palmfrei, Füllung mit Mascarponearoma

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Mastic und Rose Kunafa

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20255

Beschreibung : Mascarpone - Harzcreme auf gebackenem Kunafa mit einem Hauch Rose

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	444
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1859
Verkaufspreis		Fette	29.87 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	16.85 g
		Kohlenhydrate	37.17 g
		davon Zucker	24.15 g
		Eiweiss	5.51 g
		Salz	0.24 g

Zusammensetzung :

Zucker, Kunafa Teig (**Weizenmehl**, Wasser, **Weizenstärke**, Speisesalz, **Sojalecithin**, Sonnenblumenöl, Essig), **Vollmilch**, Kokosöl, Sonnenblumenöl, **Butter**, **Rahmpulver**, **Eiweiss**, **Magermilchpulver**, **Pistazien**, Cacaobutter, **Eigelb**, Himbeeren, **Weizenmehl**, Harz 2%, **Molkenpulver**, **Vollmilchpulver**, Palmkernöl, Maisstärke, Illipebutter, Sheabutter, Palmöl, Invertzucker, Rosenwasser natürliches Rosenöl 3% in Alkohol (Alkohol, Rosenöl), Orangenblütenwasser, **Eiweisspulver**, Zitronensaft, Rote Beete Konzentrat, Aroma, **Emulgator (Sojalecithin)**, Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Rosenöl, Vanilleextrakt

Stand 03.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung