

Safran Sacher Cake

Weiss und Dunkel



REZEPTMENGE	20	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20259
-------------	----	----------------	--------------	---------

Sacher Schokoladen dunkel

310 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
290 g Butter
150 g Eigelb, frisch
310 g Eiweiss, frisch
90 g Zucker

Butter und Couverture auf 40°C
schmelzen und gut verrühren, Eigelb
dazugeben und homogenisieren. Eiweiss
und Zucker zu einer Schneemasse
schlagen und unter die
Couveteurenmischung heben.

Sacher Schokoladen weiss

250 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
220 g Butter
120 g Eigelb, frisch
230 g Eiweiss, frisch
70 g Zucker
4 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)

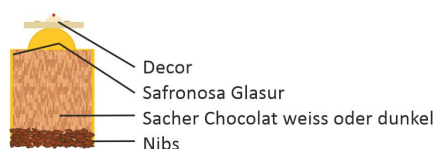
Butter und Couverture auf 40°C
schmelzen und gut verrühren, Eigelb und
Vanille dazugeben und homogenisieren.
Eiweiss und Zucker zu einer Schneemasse
schlagen und unter die
Couveteurenmischung heben.

Saffronosa Glasur

1000 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo
800 g Saffronosa, Füllung Safran

Couverture temperieren, Osa bei 26°C
auflösen und dazugeben. Bei 30°C
weiterverwenden.

Aufbau



Safran Sacher Cake

1150 g Sacher Schokoladen dunkel
894 g Sacher Schokoladen weiss
2000 g Saffronosa Glasur
200 g Ghana Nibs Qroqant,
Cacaogranulat 2-3mm
caramelisiert
200 g Saffronosa, Füllung Safran

Sacher Chocolat dunkel oder weiss

55 g pro Silikon Form 125 x 25 mm
abfüllen und im Wasserbad backen.

Backtemperatur: 210°C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Kerntemperatur 84°C

Fertigstellung

Kuchen auf Zimmertemperatur abkühlen
lassen, einfrieren. Ausformen und mit
Hilfe von 2 Holzspiesen den Kuchen in
die Saffron-Glasur tauchen. Nach dem
Glasieren den Kuchen in den Nibs
tauchen. Aushärten lassen. Saffronosa
aufschlagen und zum Verzieren eine
runde Tülle der Grösse 8 verwenden und
auf den Kuchen dressieren, dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CA19	Ghana Nibs Qroqant, Cacaogranulat 2-3mm caramelisiert
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF31	Saffronosa, Füllung Safran

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Safran Sacher Cake

Weiss und Dunkel



Rezeptnummer : PG20259

Beschreibung : Sacherbiscuit umhüllt mit Safranglasur und caramelierten Nibs

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	530
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	2220
Verkaufspreis		Fette	40.71 g
Verkaufseinheit	1 Petits Gâteaux	davon gesätt. Fette	22.79 g
		Kohlenhydrate	34.36 g
		davon Zucker	33.46 g
		Eiweiss	6.06 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Eiweiss**, Cacaobutter, **Butter**, **Vollmilchpulver**, Cacaokerne, **Eigelb**, Palmkernöl, **Magermilchpulver**, Palmöl, Sonnenblumenöl, **Glukose Weizen**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanille, Aroma, Wasser, Safran, Vanilleextrakt, Farbstoff (Beta-Carotin)

Stand 03.01.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung