

Grand Cru Maracaibo Mousse en boîte

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	45	Holzboîte à 8 cm Ø und 3 cm Höhe	REZEPTNUMMER	PG20265
--------------------	----	----------------------------------	---------------------	---------

Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65%

- 245 g Eier frisch
- 100 g Eigelb, frisch
- 130 g Invertzucker
- 65 g Glukosesirup 44/45
- 195 g Rahm 35%
- 195 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
- 70 g Weismehl Typ 400

Eier, Eigelb, Invertzucker und Glukose über dem Wasserbad auf 60°C aufschlagen, danach in der Maschine kalt schlagen. Rahm aufkochen und mit der Couverture zu einer Ganache verarbeiten, Temperatur bei 40°C halten. Einen Drittel der Eigelb/Zuckermasse der Ganache beigegeben und glattrühren. Schokolade-Eimasse vorsichtig in die restliche Eimasse melieren. Am Schluss das Mehl unterheben.

Mousse Chocolat Creme dunkel Maracaibo mit flüssigem Rahm

- 750 g Milch 3.5%
- 940 g Maracaibo Mousse,
Schokoladenmoussepulver
- 1500 g Rahm 35%

Milch aufkochen und mit dem Schokoladenmoussepulver eine Ganache herstellen. Flüssigen Rahm untermischen und über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen, nach Gebrauch aufschlagen.

Mango-Passionsfrucht Confit

- 350 g Mangopüree 100%
- 145 g Passionsfruchtpüree 100%
- 190 g Zucker
- 10 g Pektin NH

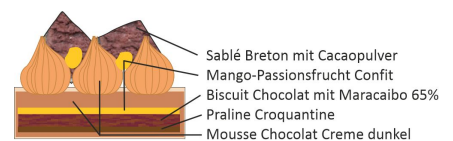
Püree und Saft auf 40°C erwärmen. Zucker und Pektin mischen und ins Püree einrieseln lassen. Zusammen aufkochen, kalt stellen.

Sabléteig Breton mit Cacaopulver

- 150 g Butter
- 75 g Roh-Rohrzucker fein
- 60 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 175 g Weismehl Typ 400
- 30 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
- 8 g Backpulver
- 3 g Fleur de Sel

Butter und Zucker cremig schlagen, Eigelbe dazugeben. Trockenzutaten zusammen absieben und einmelieren. Teig mind. 2 Std. kalt stellen.

Aufbau



Grand Cru Maracaibo Mousse en boîte

1000 g Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65%

3150 g Mousse Chocolat Creme dunkel Maracaibo mit flüssigem Rahm

685 g Mango-Passionsfrucht Confit

450 g Sabléteig Breton mit Cacaopulver

450 g Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter Sterntülle, 16 Zacken

Grand Cru Maracaibo Mousse en boîte

Petits Gâteaux

Biscuit

1000g Masse auf Flexipat Matte 55 x 35 cm verteilen und backen.

Herdofen ohne Dampf
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: **ca.** 15 Minuten

Biscuit nach dem Backen ca. 10 Min. stehen lassen, im Tiefkühler auskühlen lassen und gefrieren, auf Silikonpapier drehen und Flexipat Matte entfernen. Mit einem Ring 6.3 cm Ø Biscuit Rondellen ausstechen. Praline Croquantine temperieren und dünn aufstreichen.

Sabléteig

Auf 10 mm ausrollen, kalt stellen. Würfel von 15 x 15 mm mit der Harfe schneiden, backen.

Umluftofen
Backtemperatur: 160°C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Fertigstellung

Etwas aufgeschlagene Mousse in mit Patisserie Papier ausgelegte Holzboîte einfüllen. Biscuits mit Praline Croquantine nach unten einlegen, cremig gerührter Mango-Passionsfrucht Confit 15 g je Stück aufdressieren, mit Mousse auffüllen, restliche Mousse, luftig stabil aufgeschlagen, mit Sterntülle, 16 Zacken, 35 g je Boîte aufdressieren. Mit gebackenen Sablé Breton Würfel und Mango-Passionsfrucht Confit dekorieren.

Bezugsquelle:

Holz Boîte
Firma Bichsel
www.bichsel-ag.ch
Art. Nr. 1856.99
Holzspan-Schachtel 79.5 mm Ø,
Höhe 25 mm

Pistor

Art. Nr. 7708
Patisserie kapseln, rund, plissiert, Papier,
mit glattem Rand, Ø unten 70 mm,
H 25 mm, weiss

FELCHLIN PRODUKTE

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DK27	Praline Croquantine, Füllung Mandel mit Hüppensplitter
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
TM77	Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
VO99	Sterntülle, 16 Zacken

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Grand Cru Maracaibo Mousse en boîte

Petits Gâteaux

Felchlin Promotionsmaterial



VO99 Sterntülle, 16 Zacken

Grand Cru Maracaibo Mousse en boîte

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20265

Beschreibung : Luftig leichte Mousse au Chocolat mit Knusper Boden, Mango-Passionsfrucht Confit und Schokoladen Sablé Breton

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	346
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1448
Verkaufspreis		Fette	24.89 g
Verkaufseinheit	1 Holzboîte	davon gesätt. Fette	13.98 g
		Kohlenhydrate	23.19 g
		davon Zucker	19.75 g
		Eiweiss	4.57 g
		Salz	0.23 g

Zusammensetzung :

Rahm, Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 16% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glukosesirup (Mais), Geliermittel (Carrageen), Vanille Madagaskar), **Vollmilch**, Zucker, Mango, **Weizenmehl**, **Eier**, **Eigelb**, Passionsfrucht, **Mandeln**, **Butter**, Invertzucker, Cacaokerne, Rohrrohrzucker, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Kokosöl, Cacaobutter, Cacaopulver, **Vollmilchpulver**, Geliermittel (Pektin), Triebmittel (Backpulver), Rapsöl, Illipebutter, Sheabutter, Fleur de sel (Meersalz), Wasser, **Magermilchpulver**, Butterfett, Aroma, Speisesalz, Emulgator (Rapsöllecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), **Gerstenmalzextrakt**, Vanille, Paprika

Stand 27.03.2023






Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

Mousse Chocolat Creme Grand Cru Maracaibo



Mousse Chocolat Creme: Flüssigkeit gekocht mit Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver und kalter Flüssigkeit, am nächsten Tag aufgeschlagen






	Flüssigkeit 1	Pulver	Flüssigkeit 2	Konsistenz
	Milch	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Espresso	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm flüssig	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Wasser	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	gute cremige Konsistenz, standfest
	Alpro Long Life Oat Drink	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Karma Bio Sojadrink	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant flüssig	sehr gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Himbeerpüree / Flora flüssig 1:1	gute cremige Konsistenz, zum Abfüllen geeignet

Mousse Chocolat Grand Cru Maracaibo



Mousse Chocolat mit aufgeschlagener Flüssigkeit:

Flüssigkeit gekocht mit Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver und aufgeschlagener Flüssigkeit

	Flüssigkeit 1	Pulver	Flüssigkeit 2	Konsistenz
	Milch	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Espresso	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Rahm geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Wasser	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	gute cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	gute, etwas schwerere cremige Konsistenz, standfest
	Alpro Long Life Oat Drink	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Karma Bio Sojadrink	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Flora Plant geschlagen	sehr gute luftig cremige Konsistenz, standfest
	Flora Plant <i>Pistor Art. Nr. 46016</i>	TM77B Maracaibo Mousse Schokoladenmoussepulver	Himbeerpüree / Flora Plant geschlagen 1:1	gute kompakt cremige Konsistenz, standfest

Alle Produkte mit Flora Plant müssen länger und intensiver aufgeschlagen werden. Achtung mit Drinks und Flora Plant flüssig gekocht: Tendenz, dass nach längerem Stehen im Kühlschrank das Mousse wieder weich wird und nochmals aufgeschlagen werden muss.

Produkte mit Flora Plant oder Drink anstelle von Wasser sind beim Kochen nicht so stabil / standfest.