

Pâtisserie Citron

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 28 Stück

REZEPTNUMMER PG20267

Zitronen Confit frisch

- 650 g Zitrone Bio 7 Stück Amalfi
- 140 g Zitronenpüree 100%, Boiron
- 140 g Wasser
- 50 g Glukosesirup 44/45
- 5 g Pektin NH
- 235 g Zucker
- 65 g Inulin HSI (ersetzbar durch Zucker)
- 10 g Pfefferminzblätter frisch Marokkanisch

Zitronen waschen und mit einer Nadel einstechen. Im Salzwasser für ca. 15 Min. weich kochen. Zitronen abwaschen und in grobe Würfel ca. 1.5 x 1.5 cm schneiden, Kerne entfernen. Auf 650 g auswiegen. Pektin und Zucker mischen, restliche Zutaten mit den Zitronen aufkochen, Zucker Pektin einrieseln lassen und ca. 7 Min. köcheln lassen. Im Thermomix oder Robot Coupe kurz mixen, so dass noch kleinere Stücke vorhanden sind. Fein gehackte Pfefferminze begeben und nochmals kurz mixen.

Mousse Chocolat weiss mit Yuzumark

- 180 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 120 g Yuzumark, Boiron
- 40 g Gelatinemasse
- 45 g Invertzucker
- 675 g Rahm 35% schwach geschlagen

Couverture auf 48°C erwärmen, Yuzumark mit der aufgelösten Gelatine und dem Invertzucker mischen. Zusammen eine Ganache herstellen und mit dem Stabmixer homogenisieren. Bei 40°C die Hälfte des sehr luftig geschlagenen Rahms unterheben, restlichen Rahm einmelieren.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
- 600 g Wasser

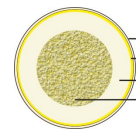
Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Weisse Schokoladenglasur mit Lemonosa

- 500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 400 g Lemonosa, Füllung Zitrone

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

Aufbau



- Kaltgelee mit Goldpulver
- Weisse Schokoladenglasur mit Lemonosa
- Mousse Chocolat weiss mit Yuzumark
- Zitronen-Confit-Kern

Pâtisserie Citron

- 1295 g Zitronen Confit frisch
- 1060 g Mousse Chocolat weiss mit Yuzumark
- 1000 g Weisse Schokoladenglasur mit Lemonosa
- 200 g Kaltgelee
- 5 g Alkohol 96%vol.
- 0.5 g Gold glamour Pulver

Zitronen Confit

27.5 g Confit in kleine Sphären-Silikonformen à 35 mm Durchmesser abfüllen, tiefkühlen.

Pâtisserie Citron

Petits Gâteaux

Fertigstellung

Mousse in grosse halbe Sphären einfüllen, Zitronenconfit-Kugeln ausformen und mit Handschuhen anrollen, sodass der Gelée etwas antaut, einlegen, Sphären-Oberteil auflegen, restliche Mousse abfüllen, dabei einzelne Sphären 3 x füllen, dabei Blech jeweils drehen, so entstehen keine Luftblasen oder Hohlräume in der Form. Kugel auf ein Holzspiesschen aufstechen. Bei ausgeformten Sphären etwas Mousse an beiden Enden aufdressieren und mit einem kleinen Spatel zu einer Zitronenform chemisieren, tiefkühlen. Mit der Glasur glasieren, kurz tiefkühlen und mit der gleichen Glasur besprühen. Mit Kaltgelée ca. 30°C besprühen, solange die Zitronen noch gefroren sind. Mit Goldpulver in Alkohol verdünnter Lösung ganz leicht besprühen. Zitronenstiel und Blatt anbringen. Unterseite ganz leicht mit warmer Palette anschmelzen und nach Belieben auf einen Pâtisserie-Karton oder ein Meringue-Plättchen setzen.

FELCHLIN PRODUKTE

CF80	Gold glamour Pulver
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DK25	Lemonosa, Füllung Zitrone

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pâtisserie Citron

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20267

Beschreibung : Erfrischende Zitronenkugel umhüllt von cremigem Edelweiss 36% Mousse

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	335
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1401
Verkaufspreis		Fette	22.67 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.63 g
		Kohlenhydrate	27.69 g
		davon Zucker	23.92 g
		Eiweiss	2.51 g
		Salz	0.18 g

Zusammensetzung :

Zitronen 22%, **Rahm**, Zucker, Cacaobutter, Gelée (Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)), Wasser, **Vollmilchpulver**, Yuzupüree, Kokosöl, **Magermilchpulver**, Sonnenblumenöl, Inulin, **Glucosesirup (Weizenglukose)**, Invertzucker, Maltodextrin, Sheabutter, Illipebutter, Pfefferminzblätter, Speisegelatine, Zitronenpulver, Geliermittel (Pektin), Alkohol, Zitronenfruchtpulver, Farbstoffe (Kurkumaextrakt), Emulgator, Zitronenöl, Aroma natürlich, Farbstoff (E175: Gold), **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 13.03.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung