

Pâte à Choux Chocolat Haselnuss Caramel

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16 Stück	REZEPTNUMMER	PG20285
--------------------	----------	---------------------	---------

Pâte à Choux

- 120 g Milch 3.5%
- 120 g Wasser
- 120 g Butter
- 3 g Salz
- 5 g Zucker
- 120 g Weismehl Typ 400
- 210 g Eier frisch

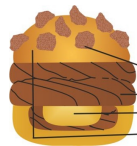
Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und Mehl einmellieren, trocken mischen, 2 - 3 Min. bei kräftiger Hitze abrösten, bis sich der Teigballen vom Kessel- oder Topfrand löst. Abgeröstete Masse in die Rührmaschine geben, mit dem Flachrührer im 1. Gang rühren, dabei nach und nach die bei Raumtemperatur gehaltenen Eier dazugeben, einen glatten und glänzenden Teig herstellen.

Mousse Chocolat Creme dunkel Maracaibo mit flüssigem Rahm

- 300 g Milch 3.5%
- 375 g Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver
- 600 g Rahm 35%

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

Aufbau



- Haselnüsse, Cacaopulver und Staubzucker
- Mousse Chocolat Creme dunkel
- Caramel brûlé fleur de sel
- Pâte à Choux

Pâte à Choux Chocolat Haselnuss Caramel

- 700 g Pâte à Choux**
- 170 g Haselnüsse ganz, geröstet geschält**
- 20 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver**
- 20 g Staubzucker**
- 1275 g Mousse Chocolat Creme dunkel Maracaibo mit flüssigem Rahm**
- 170 g Caramel brûlé fleur de sel**

Pâte à Choux

40 g Teig je Choux mit 14-er Lochtülle auf Silpain Matte dressieren, mit grob gebrochenen Haselnüssen direkt bestreuen und diese leicht eindrücken. Mit Cacaopulver und Staubzucker leicht bestäuben, backen.

Backen im Etagenofen

- Backtemperatur: 185°C;
- 1. Backzeit: 20 Minuten, Zug geschlossen
- Backtemperatur: 165°C
- 2. Backzeit: 20 - 24 Minuten, Zug offen
- Immer 4/4 Oberhitze und 3/4 Unterhitze

Backen im Umluftofen oder Steamer

- Backtemperatur: 145°C; ½ Ventilator/ Luftzirkulation, Zug geschlossen
- 1. Backzeit: 12 - 14 Minuten
- Backtemperatur: 145°C; ½ Ventilator/ Luftzirkulation, Zug offen
- 2. Backzeit: ca. 14 Minuten

Fertigstellung

Choux vorsichtig aufschneiden mit etwas stabil aufgeschlagener Mousse kreisförmig füllen, Caramel brûlé aufdressieren, mit einer grossen Sterntülle restliche Mousse hoch aufdressieren, Deckel auflegen.

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|---|
| HA01 | Cacao powder 20-22%, Cacaopulver |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel |
| TM77 | Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pâte à Choux Chocolat Haselnuss Caramel

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20285

Beschreibung : Saftig knuspriger Haselnuss Windbeutel mit Mousse au Chocolat und Caramel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	338
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1413
Verkaufspreis		Fette	26.7 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.49 g
		Kohlenhydrate	18.07 g
		davon Zucker	13.09 g
		Eiweiss	5.02 g
		Salz	0.27 g

Zusammensetzung :

Rahm, Vollmilch, Maracaibo Mousse, Schokoladenmoussepulver 16% (Cacaokerne, Zucker, Cacaobutter, Glukosesirup (Mais), Geliermittel (Carrageen), Vanille Madagaskar), **Eier, Haselnüsse 7%**, **Butter**, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, **Vollrahm**, Cacaopulver, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Speisesalz, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

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.