

# Erdbeer Pistache Körbli



REZEPTMENGE 3 Stück à 24 x 11 cm

REZEPTNUMMER TO20507

## Rouladenbiscuit mit Mandel-Pistazienmasse

360 g Pistacia 10%, Backmasse  
Mandel Pistazien  
420 g Eier frisch  
3 g Salz  
120 g Butter  
3 g Backpulver  
70 g Weissmehl Typ 400

Mandel-Pistazienmasse mit 50 g Eier glatt rühren, restliche Eier langsam dazugeben, Salz dazu und ca. 15 - 20 Minuten im 2. Gang aufschlagen. Butter zu Nussbutter bräunen und mit etwas Eimasse angleichen. Mehl und Backpulver absieben und unter die Masse heben, Buttermasse einmelieren.

Ergibt 1 Silpanmatte 36 x 56 cm.

Backtemperatur: 190°C  
Backzeit: 15 - 18 Minuten

## Erdbeergelee

250 g Erdbeermark 14%  
Invertzucker, Boiron  
125 g Zucker  
6 g Pektin NH  
250 g Erdbeermark 100%, Boiron  
10 g Gelatinemasse

Erste Menge Erdbeermark aufkochen, Pektin und Zucker mischen und mit dem Püree einmal aufkochen. Zweite Menge Erdbeermark mit der aufgelösten Gelatine mischen und zur ersten Menge Püree geben, kurz mixen.

## Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver  
600 g Wasser

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

## Mousseline Pistazie

415 g Milch 3.5%  
105 g Zucker  
40 g Eier flüssig pasteurisiert  
60 g Eigelb flüssig pasteurisiert  
35 g Vanilla cream powder,  
Vanillecremepulver, Warm  
240 g Pistachiosa F, Füllung  
Pistazien Fest

Mit Milch, Zucker, Eier, Eigelb und Vanille Cremepulver eine Vanillecreme zubereiten. Im Kühlschrank erkalten lassen. Cremig aufschlagen, Pistachiosa auf 30°C erwärmen und aufschlagen, beide Cremen zusammen glattrühren.

## Sabléteig mit Mandeln

500 g Butter  
240 g Zucker  
3 g Salz  
1 g Vanillestange Bourbon  
(1 Stange = 4g)  
150 g Eier frisch  
600 g Weissmehl Typ 400  
140 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter, Zucker, Salz, ausgekrazte Vanille cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Abgesiebtes Mehl und Mandeln unterkneten, mind. 2 Std. kalt stellen.

# Erdbeer Pistache Körbli

## Schokoladenkörbli

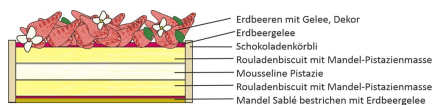
- 500 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 10 g Konditoreimasse Braun\_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff

Couverture temperieren und auf Folie aufstreichen, wachsartig kristallisieren lassen und auf folgende Masse zuschneiden:

- 2 kurze Seiten à 11 x 6 cm
- 2 lange Seiten à 24 x 6 cm
- 8 Latten à 1.5 x 6 cm
- 2 Stege à 1.5 x 11.5 cm

Couverture Teile über Nacht kristallisieren lassen, mit einer feinen Drahtbürste auf der Oberseite kratzen/zeichnen und damit eine Holzstruktur imitieren, mit temperierter Couverture zusammen setzen. Sprühschablone "Erdbeer" herstellen und ausschneiden, Schriftzug mit brauner Cacaobutter auf beiden langen Seiten aufsprühen.

## Aufbau



## Erdbeer Pistache Körbli

**960 g Rouladenbiscuit mit Mandel -Pistazienmasse**

**640 g Erdbeergelee**

**895 g Mousseline Pistazie**

**360 g Sabléteig mit Mandeln**

**500 g Schokoladenkörbli**

**600 g Erdbeeren, frisch**

## Sabléteig mit Mandeln

Sabléteig auf 2 mm ausrollen, 3 Rechtecke von 11 x 24 cm schneiden, backen.

Backtemperatur: Umluftofen 165°C

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

## Erdbeergelee

In eine Flexipanmatte 35 x 28 cm giessen und tiefkühlen.

## Fertigstellung

Pistache Roulade zuschneiden und in einen Rahmen von 33 x 24 cm legen. Mit Pistache Mousseline auffüllen, glattstreichen, zweite Schicht Pistache Roulade auflegen, den zugeschnittenen Erdbeer Gelée gefroren auflegen. Tiefkühlen. Stücke von 11 x 24 cm schneiden, Sablé Rechtecke mit etwas restlichem Erdbeergelee bestreichen und zugeschnittenen Block auflegen, Couverture Körbli umstellen und mit frischen Erdbeeren ausgarnieren, mit Erdbeergelee abglänzen, dekorieren.

## FELCHLIN PRODUKTE

CF93	Konditoreimasse Braun_chocolate brown, Cacaobutter mit Farbstoff
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
DC53	Pistachiosa F, Füllung Pistazien Fest
KB07	Pistacia 10%, Backmasse Mandel Pistazien
UE03	Vanilla cream powder, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Erdbeer Pistache Körbli



**Rezeptnummer :** TO20507

**Beschreibung :** Fruchtig feine Erdbeer Pistache Torte im Couverture Körbli

## Verkaufsdaten :

Haltbarkeit	1 Tag
Verkaufstage	1 Tag
Verkaufspreis	
Verkaufseinheit	1 Stück

## Nährwertangaben pro 100 g :

Kilokalorien (kcal)	280
Kilojoule (kJ)	1171
Fette	15.92 g
davon gesätt. Fette	8.15 g
Kohlenhydrate	28.54 g
davon Zucker	22.01 g
Eiweiss	5.03 g
Salz	0.22 g

## Zusammensetzung :

Erdbeeren 22%, Zucker, **Eier**, **Vollmilch**, **Butter**, Invertzucker, **Weizenmehl**, Cacaobutter, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, **Pistazien 2%**, **Eigelb**, Wasser, Palmkernöl gehärtet, **Magermilchpulver**, Maisstärke, Feuchthaltemittel (E420: Sorbit), Maismehl, Sonnenblumenöl, Kokosfett gehärtet, **Soja**, Konditoreimasse (Cacaobutter, Farbstoffe (Tartrazin, Gelborange S, Allurarot AC, Indigotin, Brilliantblau)), Geliermittel (Pektin), Speisesalz, Triebmittel (Backpulver), Speisegelatine, **Emulgator (Sojalecithin)**, Aroma, Konservierungsmittel (E202: Kaliumsorbat), Vanille, Säuerungsmittel (E330:Citronensäure), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)), Trockenglukosesirup, Brennessel-Extrakt, Vanilleextrakt, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Farbstoff (Carotin)

Stand 14.02.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

# Erdbeer Pistache Körbli

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung