

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE	16	Petits Gâteaux	REZEPTNUMMER	PG20344
-------------	----	----------------	--------------	---------

Biscuit Chocolat, California, Bolivia 68%

- 85 g Eigelb, frisch
- 20 g Eiweiss, frisch
- 130 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 85 g Eiweiss, frisch
- 70 g Zucker
- 50 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo gehackt
- 50 g Weissmehl Typ 400
- 3.5 g Backpulver

Eigelb, die erste Menge Eiweiss und California aufschlagen, bis es leicht und luftig ist. Mit der zweiten Menge Eiweiss und dem Zucker eine Meringue herstellen. Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben und die gehackte Couverture dazugeben. Die Meringue und die Mehlmischung unter die Mandelmasse heben. Auf ein 600 x 400 mm Blech streichen.

Backtemperatur: 190°C

Backzeiten: ca. 12 Minuten

Butterstreusel, Mandeln, Bolivia 45%

- 35 g Butter
- 40 g Roh-Rohrzucker fein
- 0.2 g Meersalz
- 30 g Weissmehl Typ 400
- 15 g Maismehl fein abgeseibt
- 7 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver fein abgeseibt
- 20 g Mandeln weiss, gemahlen
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 50 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Butter, Roh-Rohrzucker und Salz cremig schlagen. Die übrigen Zutaten mischen und dazugeben. Ganz kurz zu Streusel kneten und backen.

Backtemperatur: 165°C im Etagenofen; 145°C im Umluftofen

Backzeit: 15 - 20 Minuten

Die Couverture zusammen mit der Cacaobutter schmelzen und mit den Streuseln vermischen.

Creme Chocolat, Cremeux Bolivia 68%

- 600 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 215 g Creme, Creme Anglaise, weniger süss
- 15 g Gelatinemasse

Die Creme Anglaise kochen, Gelatine beigegeben und über die Couverture Rondos giessen. Mit einem Stabmixer emulgieren.

Creme, Creme Anglaise, weniger süss

- 250 g Milch 3.5%
- 250 g Rahm 35%
- 100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 25 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

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

Orangen Bolivia Milch

Petits Gâteaux

Mousse Chocolat, Bolivia 45%, Orangen

- 215 g Creme, Creme Anglaise, weniger süß
- 290 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 270 g Rahm 35%
- 12 g Gelatinemasse
- 20 g Orangenpüree Konzentrat, Boiron

Die Couverture auf 40 - 45°C schmelzen. Den Rahm schlagen bis sich Spitzen bilden, in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine und das Orangen Konzentrat in der warmen Crème Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut einrühren, bis sie glatt ist. Wenn die Temperatur der Crème Anglaise / Couverture-Mischung auf 35 - 40°C abgekühlt ist, ein Drittel des geschlagenen Rahms hinzufügen und gut vermischen. Den Rest des geschlagenen Rahms sanft unterheben.

Glasuren, Fina Piemontese 60%, Bolivia 45%, Kaltgelee

- 90 g Rahm 35%
- 35 g Milch 3.5%
- 50 g Gelatinemasse
- 120 g Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- 60 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 150 g Kaltgelee

Rahm und Milch aufkochen, aufgelöste Gelatinemasse begeben, über die Couverture Rondos geben und glattrühren, mit der Fina Noble Piemontese glattrühren. Kalt Gelee unterheben, kalt stellen. Nach Gebrauch erwärmen und mit dem Stabmixer blasenfrei zu einer Emulsion mixen. Bei ca. 40°C glasieren.

Verzierung, Bolivia 68%, Sprühcouverture

- 140 g Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- 60 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Die Couverture zusammen mit der Cacaobutter schmelzen und temperieren. Auf die gefrorenen Petits Gateaux sprühen, um einen Samteffekt zu erzielen.

Aufbau



Orangen Bolivia Milch

500 g Biscuit Chocolat, California, Bolivia 68%

230 g Butterstreusel, Mandeln, Bolivia 45%

815 g Creme Chocolat, Cremeux Bolivia 68%

800 g Mousse Chocolat, Bolivia 45%, Orangen

500 g Glasur, Fina Piemontese 60%, Bolivia 45%, Kaltgelee

200 g Verzierung, Bolivia 68%, Sprühcouverture

Fertigstellung

Streusel auf dem Biscuit verteilen. Cremeux auf die Streusel geben und abkühlen lassen bis sie fest ist, Stücke von 2.5 x 30 cm schneiden. 200 g der Mousse in die Form geben und den Biscuit als Boden auflegen. Ausformen und mit dem Schokoladenspray besprühen. Eine Seite mit der Pralinenglasur glasieren. Mit Schokolade verzieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Milkschokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS93	Bolivia 68%-60h, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar