



Maracuja-Split

Unser Kuchen des Jahres 2016

Sahnegebäck mit Maracuja und Pfirsich

Rezept-Nr.: 07514

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Masse für „Feine Kapsel“ mit Meister Kapsel Gourmet (s. Grundrezept)	1,800	2 gefettete Alu-Bleche (ca. 60 x 20 cm) mit hohem Rand mit Vorstellungschielen versehen, die Masse für "Feine Kapsel" einfüllen und abbacken.
Marguerite Croquant Chocolat Blanc	0,800	Marguerite Croquant Chocolat Blanc temperieren, auf die gebackenen, abgekühlten Böden aufstreichen und kurz kalt stellen.
Pfirsichspalten, -stücke (Konserven, abgetropft)	0,960	Die gehackten Pfirsiche aufstreuen.
Weiße-Schokoladen-Sahne: Meister Sahnessa Vanille Wasser, ca. 25 °C Weiße Schokolade Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	0,225 0,325 0,325 1,000	Weiße-Schokoladen-Sahne: Meister Sahnessa Vanille mit dem temperierten Wasser und der aufgelösten Marguerite Schokolade weiß glatt rühren. Die geschlagene Schlagsahne unterheben, auf die Pfirsiche auftragen (ca. 5mm bis zum Rand), glattstreichen und zum absteifen kühl stellen.
Maracuja-Spiegel: Maracujapüree Puderzucker Blatt-Gelatine	0,700 0,100 9,000	Maracuja-Spiegel: Einen Teil des Maracuja-Pürees erwärmen, den Puderzucker darin auflösen, eingeweichte Blatt-Gelatine zugeben und das restliche Maracuja-Püree einrühren. Den Spiegel auf die gut durchgekühlte Schmitte auftragen und kalt stellen.

Gesamtgewicht: 6,235 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 12 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023