



Les Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs Fribourgeois

Mandeljaponais

Gewicht g	Stk.	Rohmaterial / Halbfabrikat	CP		
			°C	Zeit	*R
130g		Eiweiss } I.	X	X	X
90g		Zucker } I.			
90g		Zucker } II.			
90g		Mandeln } II.			X
24g		Tecule } II.			
424g	Rezept-Gewicht	Stückgewicht:	Bemerkungen: je nach Grösse		
	./. Verluste	Stückzahl:	variiert die Stückzahl und		
	Rezept-Fertiggewicht		das Stückgewicht		
Backtemperatur: 170°C		Backzeit: 15min	Zug: offen		
Herstellung:			°C	Zeit	*R
I. Eiweiss und Zucker schaumig schlagen.					
II. Zucker, Mandeln und Tecule fein reiben.					
Alles miteinander mischen. Auf Malten					
schablonieren und backen.					
Trocken aufbewahren					X



Schokoladengenoise

Gewicht g	Stk.	Rohmaterial / Halbfabrikat	CP		
			°C	Zeit	*R
	12	Eier } I	X	X	X
375g		Zucker } I			
300g		Mehl } II			
25g		Fécule } II			
50g		Kakaopulver } I			X
100g		flüssige Butter → III	X	X	
850g	Rezept-Gewicht	Stückgewicht:	Bemerkungen:		
	.i. Verluste	Stückzahl:			
	Rezept-Fertiggewicht				
Backtemperatur: 195°C		Backzeit: 25min	Zug: offen		
Herstellung:			°C	Zeit	*R
I. Eier mit Zucker auf ca. 60°C wärmen und anschliessen kalt schlagen			X		
II. Mehl, Fécule und Kakaopulver sieben und der Masse vorsichtig unterrühren					
III Die flüssige Butter am Schluss einmischen.				X	
In Formen abfüllen und backen					



Passionmousse

Gewicht g	Stk.	Rohmaterial / Halbfabrikat	CP		
			°C	Zeit	*R
65g		Passionsfruchtpüree			X
65g		Passoa 40% vol			
70g		Zucker			
	5	Blatt Gelatine → 4			
70g		Meringuase	X	X	
300g		Rahm	X	X	X
580g Rezept-Gewicht			Stückgewicht:		
./. Verluste			Stückzahl:		
Rezept-Fertiggewicht					
Backtemperatur:		Backzeit:	Zug:		
Herstellung:			°C	Zeit	*R
I Das Passionsfruchtpüree mit Passoa und Zucker					
II verrühren. Die aufgelöste Gelatine begeben.			X		
III Die Meringuase unterrühren und am Schluss den Rahm begeben und gut rühren.					
Sofort weiterverarbeiten			5		



Maittenbiscuit

Gewicht g	Stk.	Rohmaterial / Halbfabrikat	CP		
			°C	Zeit	*R
500g		feine weisse Mandeln ?			X
430g		Staubzucker } I			
660g		Eier } I	X	X	X
140g		Weissmehl Type 400 → II			
100g		flüssige Butter → III	X	X	
340g		Eiweiss } IV	X	X	X
70g		Zucker } IV			
1g		Crème de Tartre } IV			

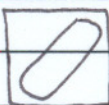
224g	Rezept-Gewicht	Stückgewicht: 4x 380g	Bemerkungen:
	.l. Verluste	Stückzahl:	
	Rezept-Fertiggewicht		

Backtemperatur: 240°C Backzeit: 2 1/2 - 3min Zug:

Herstellung:	°C	Zeit	*R
I Mandeln, Staubzucker und die Eier schaumig schlagen.			
II Das Mehl einmellieren dann die flüssige Butter langsam einrühren			
III Eiweiss, Zucker und Crème de Tartre zu Schnee schlagen und am Schluss gut einmellieren.			
IV			



Explosiv

Gewicht g	Stk.	Rohmaterial / Halbfabrikat	CP		
			°C	Zeit	*R
	25	Platten 5x5cm			
		Grand Marnier Ganache			
1350g		Rahm } aufschlagen	X	X	
500g		Glukose			
1350g		Couverture Milka → auflösen, gut mischen			
1350g		Couverture Velma →			
400g		Grand Marnier (50% vol) → beigeben			
250g		Butter → am Schluss berühren	X	X	
5200g	Rezept-Gewicht	Stückgewicht:	Bemerkungen:		
	./. Verluste	Stückzahl:			
	Rezept-Fertiggewicht				
Backtemperatur:		Backzeit:	Zug:		
Herstellung:			°C	Zeit	*R
Die Ganache, wenn angezogen auf die geschnittenen Platten dressieren. 					
Spitz auf Spitz zusammenlegen und kühl stellen. In Vanillecouverture trempieren			5		
			32		
Decor: weisse Schoggipläne					