

Rezepturen für Stephan-Mixer



Bayerische Crème

Rezept für 1.286

Rezept-Nr.: CM30000

150 g	Eigelb flüssig pasteurisiert	
120 g	Zucker	
500 g	Milch 3,5%	
2 g	Vanillestange	1 Vanillestengel
14 g	Gelatine-Blatt	7 Blatt
500 g	Rahm 35%	

Wasserheizgerät auf 95°C vorheizen.

Alle Zutaten ausser Gelatine und Rahm in den Mixer geben, Vakuum ziehen auf 70%. Bei ca. 300-500 U/Min mischen. Nun erst wenn die Messer laufen auf 75-78°C wärmen, mit Transportflügel immer gut bewegen. Nun auf 60-62°C kühlen, Gelatine begeben und ohne Vakuum weiterkühlen auf 35°C. Masse aus Mixer nehmen, geschlagener Rahm unterziehen und sofort verarbeiten.

Lachsfarce

Rezept für 1.0701

Rezept-Nr.: CM30005

500 g Lachs geräuchert
90 g Butter
400 g Rahm 35%
75 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
5 g Salz
0.1 g Pfeffer

Alle Zutaten in sehr kaltem Zustand miteinander mixen.

Schinkenfarce

Rezept für 0.6691

Rezept-Nr.: CM30006

400 g Schinken
10 g Meerrettich
250 g Rahm 35%
4 g Gelatine-Blatt 2 Blatt
5 g Salz
0.1 g Pfeffer

Alle Zutaten in sehr kaltem Zustand ausser Gelatine und Rahm in Mixer geben. Kaltwasser anschliessen, um Prozess möglichst kalt zu fahren. Bei 300-500 U/Min zerkleinern, rasch auf möglichst hoher Drehzahl auf die gewünschte Konsistenz zerkleinern. Vakuum ziehen auf 30-40%, einstellen über Fremdluftventil, Pumpe laufen lassen. Bei ca. 1'500 U/Min den Rahm in 3 Stufen einziehen. Aufgelöste Gelatine begeben und auf voller Drehzahl kurz fertigmischen.

Mayonnaise

Rezept für 1.0101

Rezept-Nr.: CM30007

100 g Eigelb flüssig pasteurisiert
40 g Senf mild
10 g Salz
0.1 g Pfeffer
40 g Zitronensaft
800 g Sonnenblumenöl
20 g Weinessig

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben.

Alle Zutaten ausser Öl und Essig in den Mixer geben. Bei ca. 300-500 U/Min für ca. 2 Min mischen.

Vakuum ziehen auf 60-70%, einstellen über

Fremdluftventil, Pumpe laufen lassen. Bei ca 2'500 U/Min das Öl langsam über den Einzugshahn einziehen.

Anschließend den Essig einziehen. An Stelle von Essig kann auch Balsamico Essig verwendet werden.

Tartarsauce:

200g Mayonnaise mit 1 gekochtem Ei, 40g Essiggurken, 40g Zwiebeln, 10g Kapern, 5g Peterli, 5g Schnittlauch begeben und fein hacken.

Cocktail Sauce:

Mayonnaise mit Ketchup, Tomatenmark, Cognac und Tabasco verfeinern.

Tipp: Für Mayonnaise neutrales Sonnenblumen- oder Rapsöl verwenden.

Schnellmarzipan

Rezept für 1

Rezept-Nr.: CS30002

500 g Mandeln ganz
250 g Fondant weiss
250 g Staubzucker

All in One Verfahren: Variante I: Ohne Vakuum, bei ca. 1'500 U/Min vorzerkleinern und rasch auf möglichst hoher Drehzahl auf die gewünschte Körnung/Konsistenz zerkleinern und mischen. Ca. 150g Läuterzucker begeben.

Tipp: Ungeschälte Mandeln können bis zu 10% vom Mandelgewicht verwendet werden.

Variante II: Vakuum ziehen auf 80%, ideal für Pralinen, mit Vakuum weniger Sauerstoff und somit weniger Oxidation.

Französischer Marzipan

Rezept für 0,9

Rezept-Nr.: CS30003

250 g Mandeln gemahlen weiss
450 g Zucker
150 g Wasser
50 g Glukosesirup 44/45

Zucker, Wasser und Glukose auf 95°R aufkochen, in einem dünnen Strahl den Mandeln in der Rührmaschine begeben, erkalten lassen.

Kann im Stephan Mixer noch zerkleinert werden, ev. mit Sirup auf Konsistenz anpassen. 50g Sirup

Orangen Marzipan, Schnellmarzipan

Rezept für 2.75

Rezept-Nr.: CS30004

1000 g Mandeln ganz
1000 g Staubzucker
500 g Orangeat 6x6mm
100 g Glukosesirup 44/45
150 g Curaçao 39%

All in One Verfahren: Variante I: Ohne Vakuum, bei ca. 1'500 U/Min vorzerkleinern und rasch auf möglichst hoher Drehzahl auf die gewünschte Körnung/Konsistenz zerkleinern und mischen. Ca. 50g Läuterzucker begeben. Variante II: Vakuum ziehen auf 80%, ideal für Pralinen, mit Vakuum weniger Sauerstoff und somit weniger Oxidation.

Weitere Varianten:

Anstelle von Orangeat, getrocknete Pflaumen und Pflümli Alkohol, getrocknete Aprikosen mit Apricotine.
Oder an Stelle von Glukose Honig verwenden mit kandiertem Ingwer abschmecken.

Haselnuss Marzipan, Schnellmarzipan

Rezept für 1.025

Rezept-Nr.: CS30005

400 g Haselnüsse ganz, geröstet, geschält
300 g Fondant weiss
300 g Staubzucker
25 g Cognac 40%

All in One Verfahren: Variante I: Ohne Vakuum, bei ca. 1'500 U/Min vorzerkleinern und rasch auf möglichst hoher Drehzahl auf die gewünschte Körnung/Konsistenz zerkleinern und mischen. Ca. 50g Läuterzucker begeben. Variante II: Vakuum ziehen auf 80%, ideal für Pralinen, mit Vakuum weniger Sauerstoff und somit weniger Oxidation.

Baumnuß Marzipan, Schnellmarzipan

Rezept für 1.375

Rezept-Nr.: CS30006

300 g **Baum­nüsse**
200 g **Mandeln ganz**
500 g **Fondant weiss**
350 g **Staubzucker**
25 g **Kirsch 40%**

All in One Verfahren: Variante I: Ohne Vakuum, bei ca. 1'500 U/Min vorzerkleinern und rasch auf möglichst hoher Drehzahl auf die gewünschte Körnung/Konsistenz zerkleinern und mischen. Ca. 50g Läuterzucker begeben. Variante II: Vakuum ziehen auf 80%, ideal für Pralinen, mit Vakuum weniger Sauerstoff und somit weniger Oxidation. Festigkeit mit Läuterzucker einstellen.

Mandelmasse

Rezept für 4.4

Rezept-Nr.: MA30000

1000 g Mandeln ganz

1000 g Wasser

Mandeln in Wasser 8-12 Stunden einlegen.

1400 g Mandeln ganz eingelegt

1000 g Zucker

Mandeln mit dem aufgezogenem Wasser und Zucker blitzen.

Haltbarkeit im Kühlschrank bis zu 4 Wochen. Für den kleinen Mixer max. 1 kg fertige Masse.

All in One Methode, ohne Vacuum ideal zum Backen. Bei ca. 500U/Min vorzerkleinern und rasch auf möglichst hoher Drehzahl auf die gewünschte Konsistenz und Granulation zerkleinern und mischen.

Variante II: Vakuum ziehen auf 80-90%. Diese Mandelmasse wird optisch etwas dunkler, da keine Luft vorhanden ist. Diese Masse ist noch besser zum Verbacken da sie weniger treibt im Ofen.

Dressierfähigkeit pro Rezeptur plus 100g Wasser.

Nussgipfelfüllung Stephan Mixer

Rezept für 3.015

Rezept-Nr.: MA40002

Haselnüsse einlegen

- 500 g Wasser
- 500 g Haselnüsse roh

Nussfüllung

- 500 g Haselnüsse ganz, geröstet, geschält
- 300 g Schräps süss
- 5 g Zimt gemahlen
- 10 g Zitronenrapée
- 600 g Wasser
- 600 g Zucker

Pro Mal nur halbes Rezept für kleinen Stephan Mixer.

Haselnüsse einlegen:

Wasser aufkochen und an die Haselnüsse geben, kalt stellen. Wasser abgiessen. Zucker und Wasser aufkochen kalt stellen.

Nussfüllung:

Alle Zutaten in Stephan Mixer geben, ohne Vakuum bei ca. 1'500 U/Min vorzerkleinern und rasch auf möglichst hoher Drehzahl auf die gewünschte Körnung/Konsistenz zerkleinern, mischen.

Haltbarkeit im Kühlschrank ca.4 Wochen.

Kirsch Truffes mit Stephan Mixer



Rezept für 1.6952 kg

Rezept-Nr.: TR10044

Truffeshohlkugeln

340.2 g Truffes-Kugeln Criolait 38% 126 Stück

Truffes-Kugeln Maracaibo Criolait 38%.

Ganache

250 g Rahm 35%
30 g Invertzucker
550 g Maracaibo Criolait 38%
125 g Kirsch 40%
50 g Butter

Variante I: Alle Zutaten in den Mixer geben , All in one Methode, Vacuum ziehen auf 80%. Aufheizen auf 45°C, mit Wassertemperatur von 75°C. Bei ca. 300-500 U/Min, Bei max. Drehzahl ca. 1Min dispergieren. Abkühlen auf ca. 30°C, 300-500 U/Min. und sofort in Hohlschalen abfüllen. Bei dieser Variante ist der Alkohol in einer Emulsion eingeschlossen. Der Alkohol wirkt feiner und lang anwirkend.

Bei der Variante II: Werden alle Zutaten ausser dem Alkohol vacuumiert, auf 45°C aufgeheizt, dann abgekühlt auf ca. 35°C dann den Alkohol eingezogen. Hier erhalten wir eine Dispersion. Der Alkohol wirkt im Munde stärker aber nicht lange anhaltend.

Überzug

300 g Maracaibo Criolait 38%
50 g Schokoladepulver

Verschliessen, einschmisieren und im Schokoladepulver rollen.

Felchlin Produkte

Art.-Nr	Produkte
CS36B	Maracaibo Criolait 38%, Couverture Grand Cru

Grand Cru Truffes Maracaibo 65%,...



Rezept für 2.5 kg

Rezept-Nr.: TR10045

Ganache

1000 g Rahm 35%

1000 g Maracaibo Clasificado 65%

Rahm und Couverture in den Mixer geben, All in one Methode. Vakuum ziehen 60-70%, bei ca 500 U/Min auf max.33°C bringen, ca. 30 Sek. despergieren und mit Kaltwasser halten. Sofort in Quadro-Rahmen einfüllen oder zum Dressieren Ganache auf Blech ausschütten. Sobald sie zu ziehen anfängt dressieren. Über Nacht abstehen lassen. Die dressierte Ganache muss über Nacht kristallisieren können, ansonsten springt der Pralinemantel auf und die Pralines werden grau.

Pralinemantel

400 g Maracaibo Clasificado 65%

100 g Cacaopulver 22-24%

In Maracaibo clasificado 65% Couverture tunken, in Kakaopulver rollen, aussieben.

Tipps für die Herstellung: Die Chargengrösse der Ganache wie im Rezept erwähnt, bei grösseren Chargen könnte die Ganache beim Tupfen dressieren zu schnell anziehen.

Um täglich frische Pralines zu erhalten, empfehlen wir: Die fertigen Pralines verschweissen und einfrieren, täglich nach Bedarf herausnehmen.

Haltbarkeit: Ohne Konservierungsmittel bis 3 Wochen. Mit 96% Alkohol 4-5 Wochen: Auf 1,5kg Ganache 7,5g

96%Alkohol begeben. Mit Sorbinsäure bis 8 Wochen: 1 Promille Sorbinsäure

Felchlin Produkte

Art.-Nr	Produkte
CS59B	Maracaibo Clasificado 65%, Couverture Grand Cru
HA01B	Cacaopulver 22-24%