

Tortenrezept im Auftrag von DIWISA durch Richemont kreiert.

Rezeptblatt



Produkt-ID	K00317
Bezeichnung	Pirsich-Joghurt-Torte
Bereich	Konditorei
Gruppe	Torten
Ausbeute	1 Stück
Gewicht	1617 g



Silvia Schlegel, Fachlehrerin Konditorei & Confiserie

Pirsich-Joghurt-Torte

K00317

Multiplikator			Faktortyp :			Anzahl Stück	Produkt-ID
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise			
640 g	0 g	0 g	640 g	Bohnen Pfirsich Einlage	1	K00316	
700 g	0 g	0 g	700 g	Joghurt-Pfirsichcreme		K4010.0118	
22 g	0 g	0 g	22 g	Kakaobutter rosa eingefärbt		C6000.0076	
35 g	0 g	0 g	35 g	Glasur Rosé		K4000.0243	
180 g	0 g	0 g	180 g	Mürbteig Pistazie Boden 22cm Ø	1	K00315	
40 g	0 g	0 g	40 g	Pistazienkerne <i>mittelfein gemahlen</i>		004.3837	
1'617 g	0 g	0 g	1'617 g	Total Rohmaterial			
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust			
1'617 g	0 g	0 g	1'617 g	Nettogewicht			

Herstellungsverfahren

Die Einlage in einem 20er Ring, 5cm hoch, platzieren und mit der Creme auffüllen. Die Torte tiefkühlen und mit rosa Kakaobutter sprühen. Mit der Glanzglasur Tupfen aufdressieren, die Torte auf den Pistazienboden setzen und mit geriebenen Pistazien einstreuen.

Verarbeitungsinformationen

Einlage Gewicht pro Einheit	1617.6 g
Backverlust	0 g / 0 %
Fertiggewicht pro Einheit	1617.6 g

Bohnen Pfirsich Einlage

K00316

Multiplikator			Faktortyp :			Anzahl Stück	Produkt-ID
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise			
225 g	0 g	0 g	225 g	Bohnenmasse weiss für Einlage		K4000.0246	
225 g	0 g	0 g	225 g	Blutpfirsich Gelee für Einlage		K4000.0245	
125 g	0 g	0 g	125 g	Mandelbiscuit 16cm Ø x 1cm	2	K00035	
70 g	0 g	0 g	70 g	White Peach Likör 24%		025.1048	
645 g	0 g	0 g	645 g	Total Rohmaterial			
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust			
645 g	0 g	0 g	645 g	Nettogewicht			

Herstellungsverfahren

Die Bohnenmasse in einen 16er Ring streichen und anfrieren. Den flüssigen Gelee auf die Bohnenmasse giessen und ebenfalls anfrieren lassen. Die Einlage zweimal ausstechen (Ausstecher: 4,5cm und 10,5cm ø) Die Einlage so zusammensetzen, das ein Schachbrettmuster entsteht. Oben und unten mit einem Mandelbiscuit abschliessen und Das obere Biscuit mit dem Likör befeuchten, tiefkühlen.

Verarbeitungsinformationen

Einlage Gewicht pro Einheit	720.6 g
Backverlust	0 g / 0 %
Fertiggewicht pro Einheit	720.6 g

Bohnenmasse weiss für Einlage

K4000.0246

Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
190 g	0 g	0 g	190 g	Weisse Bohnen <i>abgetropft, fein gemixt</i>		022.7766
25 g	0 g	0 g	25 g	Staubzucker ohne Zusatz		013.4506
1 g	0 g	0 g	1 g	Zitronenschale, frisch		029.0002
10 g	0 g	0 g	10 g	Zitronensaft frisch		003.0001
226 g	0 g	0 g	226 g	Total Rohmaterial		
2 g	0 g	0 g	2 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
224 g	0 g	0 g	224 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Die Bohnen abtropfen lassen, dann mixen und die Masse durch ein Sieb streichen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mischen, die Masse weiter verarbeiten.

Blutpfirsich Gelee für Einlage

K4000.0245

Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
165 g	0 g	0 g	165 g	TK Pfirsichpüree rot		003.26276
35 g	0 g	0 g	35 g	Zucker		013.3845
4 g	0 g	0 g	4 g	Gelatine-Pulver <i>im Wasser eingeweicht</i>		029.3952
20 g	0 g	0 g	20 g	Wasser		100.16
224 g	0 g	0 g	224 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
224 g	0 g	0 g	224 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Das Fruchtpüree mit dem Zucker erwärmen, dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen, sofort weiter verarbeiten.

Mandelbiscuit 16cm Ø x 1cm				K00035		
Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
170 g	0 g	0 g	170 g	Mandelbiscuit Masse		K4000.0002
170 g	0 g	0 g	170 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
170 g	0 g	0 g	170 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren
<p>Ein Lochblech mit Silikonpapier belegen und einen Ring (16.0 x 5.0 cm) mit Druckausschusspapier einfassen. Im milden Ofen bei offenem Zug backen.</p> <p>Nach 35 Minuten Backzeit Biscuit auf dem Blech drehen und nochmals 10 - 15 Minuten weiter backen. Abkühlen lassen.</p> <p>Nach dem Erkalten das Biscuit herausschneiden, in 1cm dicke Scheiben schneiden, weiterverarbeiten.</p>

Verarbeitungsinformationen	
Einlage Gewicht pro Einheit	78.7 g
Backverlust	8.4 g / 10.6 %
Fertiggewicht pro Einheit	70.3 g

Backinformationen	
Backzeit	45 - 50 Minuten
Backtemperatur	absinkend
Temperatur unten	200°C / 180°C
Temperatur oben	200°C / 180°C

Mandelbiscuit Masse				K4000.0002		
Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
30 g	0 g	0 g	30 g	Mandelmasse 1:1		K4010.0001
20 g	0 g	0 g	20 g	Eigelb frisch		009.0011
30 g	0 g	0 g	30 g	Zucker		013.3845
50 g	0 g	0 g	50 g	Eier		009.7962
1 g	0 g	0 g	1 g	Speisesalz jodiert		016.4006
1 g	0 g	0 g	1 g	Zitronenschale, frisch		029.0002
25 g	0 g	0 g	25 g	Weizenmehl 400		001.24628
6 g	0 g	0 g	6 g	Weizenstärke		026.3868
10 g	0 g	0 g	10 g	Butter		007.4099
173 g	0 g	0 g	173 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
173 g	0 g	0 g	173 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren
<p>Mandelmasse 1:1 in Planetrührwerkessel geben. Eigelb nach und nach begeben und glatt rühren.</p> <p>Zucker, Eier, Speisesalz und Zitronenschale auf 40°C erwärmen, begeben und ca. 13 Minuten im 5. Gang schaumig rühren.</p> <p>Mehl und Weizenstärke miteinander mischen, absieben. Butter im Wasserbad auflösen (handwarm). Weismehl und Butter vorsichtig unter die Masse melieren. Sofort Weiterverarbeiten.</p>

Mandelmasse 1:1				K4010.0001		
Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
15 g	0 g	0 g	15 g	Mandeln geschält		004.4278
15 g	0 g	0 g	15 g	Zucker		013.3845
5 g	0 g	0 g	5 g	Wasser		100.16
35 g	0 g	0 g	35 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
35 g	0 g	0 g	35 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Weisse, ganze Mandeln am Abend in Wasser einweichen, über Nacht stehen lassen.
Am Morgen überschüssiges Wasser abgiessen, Wasseraufnahme kontrollieren (muss 30% sein) und allenfalls ergänzen.
Mit Zucker im Stephanmixer mixen oder in der Walze fein reiben. Weiterverarbeiten.

Joghurt-Pfirsichcreme				K4010.0118		
Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
215 g	0 g	0 g	215 g	Joghurt Nature		007.7000
65 g	0 g	0 g	65 g	Zucker		013.3845
145 g	0 g	0 g	144 g	TK Pfirsichpüree rot		003.26276
30 g	0 g	0 g	30 g	Eigelb pasteurisiert		009.26286
10 g	0 g	0 g	10 g	Gelatine-Pulver <i>im Wasser eingeweicht</i>		029.3952
50 g	0 g	0 g	50 g	Wasser		100.16
185 g	0 g	0 g	185 g	Vollrahm UHT		007.23381
700 g	0 g	0 g	700 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
700 g	0 g	0 g	700 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Die übrigen Zutaten bis auf den Rahm mischen und die aufgelöste Gelatine dazugeben, den leicht geschlagenen Rahm darunterziehen.

Kakaobutter rosa eingefärbt				C6000.0076		
Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
20 g	0 g	0 g	20 g	Kakaobutter-Granulat Felchlin		030.5906
2 g	0 g	0 g	2 g	Lebensmittelfarbe weiss		015.99926
0.5 g	0 g	0 g	0.5 g	Lebensmittelfarben Rot Pulver		015.19373
22.5 g	0 g	0 g	22.5 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
22.5 g	0 g	0 g	22.5 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Kakaobutter auflösen.
Lebensmittelfarbe Pulver begeben und mixen.

Glasur Rosé					K4000.0243	
Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
5 g	0 g	0 g	5 g	Wasser		100.16
10 g	0 g	0 g	10 g	Zucker		013.3845
10 g	0 g	0 g	10 g	Glucosesirup		013.3851
10 g	0 g	0 g	10 g	Gezuckerte Kondensmilch		022.3990
1 g	0 g	0 g	1 g	Gelatine-Pulver		029.3952
				<i>im Wasser eingeweicht</i>		
5 g	0 g	0 g	5 g	Wasser		100.16
0.5 g	0 g	0 g	0.5 g	Lebensmittelfarbe weiss		015.99926
0.5 g	0 g	0 g	0.5 g	Lebensmittelfarbe Erdbeerrot Pulver		015.19367
42 g	0 g	0 g	42 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
42 g	0 g	0 g	42 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Wasser, Zucker und Glucosesirup auf 106°C kochen.
 Eingeweichte Gelatine, Kondensmilch und Farbe begeben und mixen.
 Im Kühlschrank aufbewahren. Vor Gebrauch auf 30-35°C erwärmen.

Mürbteig Pistazie Boden 22cm Ø					K00315	
Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
190 g	0 g	0 g	190 g	Mürbteig Pistazie		K4000.0244
190 g	0 g	0 g	190 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
190 g	0 g	0 g	190 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Den Mürbteig auf 4mm ausrollen, 22cm Ø ausstechen und auf einer perforierten Silikonmatte backen.

Verarbeitungsinformationen

Einlage Gewicht pro Einheit	190 g
Backverlust	10 g / 5.3 %
Fertiggewicht pro Einheit	180 g

Backinformationen

Backzeit	ca. 15 Min.
Backtemperatur	160°C
Dampf / Zug	Offen

Mürbteig Pistazie

K4000.0244

Multiplikator			Faktortyp :			
1	0	0	Gewicht	Bezeichnung / Hinweise	Anzahl Stück	Produkt-ID
45 g	0 g	0 g	45 g	Butter <i>geschmeidig</i>		007.4099
25 g	0 g	0 g	25 g	Zucker		013.3845
15 g	0 g	0 g	15 g	Eier		009.7962
30 g	0 g	0 g	30 g	Pistazienkerne <i>fein gemahlen</i>		004.3837
75 g	0 g	0 g	75 g	Weizenmehl 400		001.24628
190 g	0 g	0 g	190 g	Total Rohmaterial		
0 g	0 g	0 g	0 g	Gär- und Gewichts-Verlust		
190 g	0 g	0 g	190 g	Nettogewicht		

Herstellungsverfahren

Die Butter mit dem Zucker mischen und die Eier nach und nach begeben. Das Mehl und die Pistazien darunter mischen, den Teig kühlen.