



Käferbohnen Tarlettes

ZUTATEN

4 Portionen

MÜRBTEIG

75 g	Cook's Love Käferbohnen Trocken 1Kg	Glutenhaltiges Getreide kann in Spuren vorhanden sein	€ 0,5168
75 g	Weiz.mehl Gl.t700 30Kg Assm (30 KG)	Glutenhaltiges Getreide	€ 0,0563
85 g	Teebutter 1Kg Srd (1 PG)	Milch oder Laktose	€ 0,6111
25 g	Staubzucker 500G Wiener (1 KA)		€ 0,034
25 g	Vanillezucker Bourb 470MI Wib (1 PG)		€ 1,0101
50 g	Eier Inl.kl.a /m Fl 90Er Hos (90 ST)	Ei	€ 0,13
1 g	Tafelsalz Jod.500G Sal (1 PG)		€ 0,0007
10 g	Rum Inlaender 1L 38% (1 FL)		€ 0,0899
3 g	Zitronen Primof Es Kl.i 5Kg Hos (5 KG)		€ 0,0075
3 g	Zimt Gem.1200Ccm Kot (1 DS)		€ 0,147
2 g	Backpulver 1Kg Has (1 BT)	8	€ 0,008

SÜSSE KÄFERBOHNEN GANACHE

100 g	Cook's Love Käferbohnen Essfertig 3/1	15	€ 0,2933
20 g	Himbeeren 125G (1 TA)		€ 0,1192
30 g	Feinkristallzucker 1Kg Wiener (10 PG)		€ 0,03
50 ml	Rotwein 0,75L Villa Doluca (1 FL)	Sulfite	€ 0,00
200 ml	Van Nahmen Morellenf. Kirschsafft Di.0,75		€ 0,00
3 g	Vanilleextrakt 70G Schkl (1 GL)		€ 0,8824
5 ml	Zitronensaft Gepresst 1L (1 FL)		€ 0,01
2 g	Nelken Ganz 1Kg Alu Kot (1 PG)		€ 0,00
5 g	Zimt Ganz 270G Mc (1 DS)		€ 0,1572
3 g	Orangen Navelina Es Kl.i 3Kg (3 KG)		€ 0,0048
200 g	Valrh. Ariaga Noir Callets 59% 5Kg		€ 3,4796



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Glutenhaltiges Getreide Ei Milch oder Laktose Sulfite
(Weizen)

0 Stabilisator 2a Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker

8 Phosphat (E450) 15 Säuerungsmittel 17 Aromen



GEWICHT

Gesamt	1412 g
Portionsgröße	g
Kalk. Portionsgröße	353 g
Produktionsverlust	100%

KARAMELLSAUCE

100 g	Feinkristallzucker 1Kg Wiener (10 PG)	€ 0,10
10 g	Nock-Land Whiskey Schin.100G Frie (1 ST) 0 2a 3 4 8 17	€ 0,00
20 g	Teebutter 1Kg Srd (1 PG) Milch oder Laktose	€ 0,1438
150 g	Schlagobers 32%f 1L Hos (1 VB) Milch oder Laktose 0	€ 0,30

MERINGUE

30 g	Eiweiss Past.bh 1Kg Wsh (1 PG) Ei	€ 0,06
90 g	Feinkristallzucker 1Kg Wiener (10 PG)	€ 0,09
30 g	Aqua Bella Quellwasser Pet 1,5L, Still	€ 0,00
5 g	Vanilleextrakt 70G Schkl (1 GL)	€ 1,4707
5 g	Nock-Land Whiskey Schin.100G Frie (1 ST) 0 2a 3 4 8 17	€ 0,00

VORBEREITUNG

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Std 5 Min

1. Mürbteig

🕒 20 Min

Alle Zutaten vermengen, gut durch kneten und kaltstellen.
Teig ausrollen, ausstechen, und in die Formen legen.
Bei 170°C für ca. 12 min. backen.
Die Tarlettes aus den Formen stürzen und auf die Seite legen.

2. Süße Käferbohnen Ganache

🕒 30 Min

Karamell kochen, ablöschen, Bohnen und Himbeeren dazugeben und aufgießen.
Aromaten hinzufügen, Zimt, Nelke und Orangenzeste in einem Gewürzsack geben und hinzufügen.
Einreduzieren lassen, mixen und passieren.
Mit der geschmolzenen Schokolade abmischen.

3. Karamellsauce

🕒 10 Min

Karamell herstellen, mit Whiskey ablöschen, Butter hinzufügen und mit Obers aufgießen.
Aufkochen bis sich alles aufgelöst hat und abkühlen.

4. Meringue

🕒 5 Min

Zucker mit Wasser kochen, Eiweiß aufschlagen Aromaten hinzufügen und den gekochten Zucker hinzufügen.
Masse abkühlen.