

Name / Vorname: Helene Bodenmann

Rezept	Schokoladen/ Baileys Torte 24cm oder Patisserie			Rezeptzuordnung	
Firma		Datum	10.9.2012	Produktgruppe	Patisserie
Gewicht		Rohmaterial			CCP
Gramm	Stück	Halbfabrikate	Hinweise		
		Baileys Mouss			
50		Eigelb			
40		Zucker	Cremig rühren im Wasserbad		
2	Blatt	Gelatine	Einweichen und darunter		
			rühren		
100		Baileys	Dazugeben und abkühlen		
			lassen		
200		Rahm	Steifschlagen und darunter		
			melieren		
		Schokoladen mouss			
300		Vanillecouverture	flüssig		
100		Eigelb			
30		Butter	Flüssig in die Couverture		
			geben und umrühren		
500		Rahm	Geschlagen darunter ziehen		
1320	Rezept-Grundgewicht		Einlage in g	Alles	Bemerkungen:
	8	% Verluste	Stückzahl	1	
1214	Rezept - Zwischengewicht		Endgewicht	1300	
		Biscuit			
100		Eier			
80		Zucker	Schaumig schlagen		
80		Mehl / Cacaopulver	Darunter melieren und backen		
	Rezept Endgewicht				
Backtemperatur °C	220	Backzeit / Min.	30	Zug: zu/auf	
Herstellungsprozess / Beschreibung					
Biscuit backen und ab kalten lassen in drei Scheiben schneiden und der erste Boden in einen					
Ring legen. Baileys mouss machen und sofort in den Ring füllen. Zweites Biscuit darauf legen					
Und das schokoladen mouss darauf gießen das letzte Biscuit darauf leicht andrücken und in					
Den Tiefkühler legen. Ausringen und dekorieren.					
Legende: X = als CCP definiert					

Name / Vorname: Bodenmann Helene

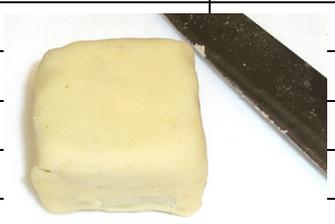
Rezept	Buttercreme			Rezeptzuordnung	
Firma		Datum	30.8.2012	Produktegruppe	Cremeren
Gewicht		Rohmaterial			CCP
Gramm	Stück	Halbfabrikate	Hinweise		
700	28	Eigelb			
200	4	Eier	schaumig schlagen		
2500		Zucker			
250		Glukose			
700		Wasser	auf 89°R kochen, den Eiern		X
			beigeben und kaltschlagen		
2000		Nussa Ferma	schaumig schlagen		
2400		Butter	weich, beigeben schaumig		
			schlagen		
8750	Rezept-Grundgewicht		Einlage in g	Bemerkungen:	
700	8%	% Verluste	Stückzahl		
8050	Rezept - Zwischengewicht		Endgewicht		
8050	Rezept Endgewicht				
Backtemperatur °C		Backzeit / Min.			
Herstellungsprozess / Beschreibung					
Eigelb und Eier zusammen aufschlagen. Zucker Glukose und Wasser zusammen auf 89°R					X
kochen. Langsam den Eiern beigeben. Schlagen lassen, bis die Masse kalt ist. Nussa Ferma					
und Butter zusammen schaumig schlagen, bis es keine Knollen mehr hat. Eiergemisch bei-					
geben und mischen, bis die Masse homogen ist. Masse in desinfizierte Kessel abfüllen,					
datieren und im Kühlschrank lagern.					
Legende: X = als CCP definiert					



Name / Vorname: Bodenmann Helene

Rezept	Baunussherzen			Rezeptzuordnung	
Firma		Datum	13.9.2012	Produktegruppe	Schokolade
Gewicht		Rohmaterial			CCP
Gramm	Stück	Halbfabrikate	Hinweise		
150		Zucker	schmelzen		
400		heisser Rahm	beigeben		
600		Milchcouverture	beigeben		
200		gehakte Baumnüsse	beigeben		
1350	Rezept-Grundgewicht		Einlage in g	5	Bemerkungen:
41	3%	% Verluste	Stückzahl	4 Lagen	
1310	Rezept - Zwischengewicht		Endgewicht	6	
wenig		Milchcouverture			
1410	Rezept Endgewicht				
Backtemperatur °C			Backzeit / Min.		
Herstellungsprozess / Beschreibung					
Abkalteln lassen, in Herzlischalen abfüllen. Eine Nacht abstehen lassen und mit					
Milchcouverture trampieren und rosa filieren.					
Legende: X = als CCP definiert					

Name / Vorname: **Bodenmann Helene**

Rezept	Mandelpraline Marzipan			Rezeptzuordnung	
Firma		Datum	6.9.2012	Produktgruppe	Schokolade
Gewicht		Rohmaterial			CCP
Gramm	Stück	Halbfabrikate	Hinweise		
200		Wasser			
500		Zucker	auf 120°C kochen		X
400		weisse gemahlene Mandeln.	beigeben, mischen		
1100	Rezept-Grundgewicht		Einlage in g	Bemerkungen:	
55	5%	% Verluste	Stückzahl		
1045	Rezept - Zwischengewicht		Endgewicht		
		evtl. Sirup			
1045	Rezept Endgewicht				
Backtemperatur °C			Backzeit / Min.		
Herstellungsprozess / Beschreibung					
Wasser und Zucker auf 120°C aufkochen. Weiße gemahlene Mandeln beigeben, mischen.					
Masse auf ein Blech ausschütten und ab kalten lassen. In der Walze walzen, bis er geschmeidig wird. Evtl. ein wenig Sirup beigeben.					
Ausrollen und mit einem 3cm runden Ausstecher ausstechen und trempieren.					
Eine schöne Mandel darauf legen.					
Legende: X = als CCP definiert					

Name / Vorname: Bodenmann Helene

Rezept	Rigispitzli			Rezeptzuordnung	
Firma		Datum	2.9. 2012	Produktgruppe	Schokolade
Gewicht		Rohmaterial			CCP
Gramm	Stück	Halbfabrikate	Hinweise		
250		Butter			
250		Weisser Fondant	schaumig schlagen		
300		Kirsch	nach und nach begeben		
600		Milchcouverture	begeben, mischen		
1400	Rezept-Grundgewicht		Einlage in g		Bemerkungen:
70	5%	% Verluste	Stückzahl	4 Lagen	
1330	Rezept - Zwischengewicht		Endgewicht		
wenig		Milchcouverture			
1530	Rezept Endgewicht				
Backtemperatur °C			Backzeit / Min.		
Herstellungsprozess / Beschreibung					
Masse anziehen lassen und Mäuschen dressieren. Mit Milchcouverture trampieren.					
Halbe Haselnüsse als Ohren aufsetzen. Die Augen und das Schwänzchen mit Milch-					
Couverture garnieren.					
Legende: X = als CCP definiert					

