



BeO-Kochtipp

Grand Manier Branchli

Rezept für 50 Stück à 5 cm Länge

50g Rahm
30g Honig
85g Madirofolo 64% Couverture
85g Claire 44% Couverture
25g Grand Marnier

Rahm aufkochen, Honig dazu geben und auflösen.
Couverturen beigeben und auflösen.
Grand Marnier dazu.

Mit dem Dressiersack und runder Tülle Branchli formen.
In Staubzucker oder Schokoladenpulver wenden.
Dekor aus Schokolade und Kakaobutterfarben.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch

