



BeO-Kochtipp

Schokoladenmandeln im Schokoladenkörnchen

Schokoladenmandeln

100g	Mandeln, gute Qualität
200g	Zucker
2g	Wasser

Zubereitung

Die Mandeln rösten.

Mandeln mit Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und unter Hitze verrühren bis der Zucker carameliert und die Mandeln umhüllt sind.

Caramelierte Mandeln auf ein Blech verteilen und auskühlen lassen.

In mehreren Vorgängen die caramelierten Mandeln mit der gewünschten Schokolade umhüllen.

Schokoladenkörnchen (zweifarbige)

200g	Couverture weiss
80g	Couverture dunkel

Zubereitung

Wasser in Form giessen und in den Tiefkühler stellen, leicht anfrieren.

Holzspieß in die Mitte der Form stecken und das Ganze durchgefrieren.

In einem schmalen Gefäss 200 g Couverture weiss im Wasserbad auflösen.

In einem anderen Gefäss die dunkle Couverture ebenfalls auflösen.

Die dunkle Couverture mit einem Löffel auf der weissen verteilen.

Backblech mit Backpapier auslegen, Trocknungstuch bereit legen.

Gefrorene Eisform aus der Form lösen und in die flüssige Couverture tunken.

Die Eisform mit der Schokolade auf das Backpapier stellen. Die Eisform von der Schokolade trennen und sie mit dem Trocknungstuch gut abtupfen.

Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Die Schokoladenkörnchen ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Wasserresten aus dem Körnchen entfernen und damit die Körnchen bereit zum füllen.

Schokoladenkörnchen können so in beliebigen Formen hergestellt werden.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40

079 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch

swisspastrydesign.ch

