



BeO-Kochtipp

Edelbitter-Schokolade mit flüssigem Minz-Zitronenkern

Rezept für ca. 20 Stück

Minz-Zitronenkern

25 g	Butter
25 g	Glukose
25 g	Zucker
150 g	Minzsaft
150 g	Couverture, Nuit blanche 37%

Zubereitung

Butter und Glukose schmelzen. Zucker begeben und schmelzen. Minzsaft und Zitronensaft zusammen aufkochen und dem Butter-Glukose-Zucker-Gemisch begeben und nochmals aufkochen. Die Couverture begeben, auflösen und mischen. Auskühlen lassen auf 20°C. In eine röhrenförmige Silikonform abfüllen und gefrieren. Es besteht die Möglichkeit den Minz-Zitronenkern auch in einen Truffes-Hohlkörper abzufüllen und zu gefrieren.

Edelbitterschokoladenküchlein

75 g	Butter
75 g	Couverture, Edelbitter 70%
125 g	Vollei
100 g	Staubzucker
40 g	Weissmehl

Zubereitung

Butter erwärmen. Couverture begeben und darin auflösen. Vollei und Staubzucker schaumig schlagen. Das Butter-Couverture-Gemisch dazu geben und verrühren. Das Weissmehl darunter ziehen. Masse 30 Minuten stehen lassen. Silikonform in der Grösse 6 x 2,5 cm ausbuttern und mit der Masse füllen, sowie den gefrorenen Minz-Zitronenkern eindrücken. Das Ganze gefrieren. Umluftofen auf 170°C vorheizen und die Schokoladenküchlein in gefrorenem Zustand backen, ca. 8-12 Minuten.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

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





BeO-Kochtipp

Schokoladenstreussel

100 g	Butter
45 g	Zucker
100 g	Weissmehl
40 g	Kakaopulver

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Weissmehl und Kakaopulver mischen und beigegeben. Kurz mischen. Die Masse zwischen den Händen auf ein Blech mit Backpapier verreiben und verteilen. Streussel kühlstellen. Die Streussel bei 160°C im Umluftofen, ca. 12-15 Minuten backen.

Pistazienstreussel

110 g	Butter
45 g	Zucker
160 g	Weissmehl
100 g	Pistazien, gemahlen

Zubereitung

Gleiche Herstellung wie Schokoladenstreussel.

Fertigstellung

Gebackene Schokoladenküchlein tunken in Schokoladenglasur. Ausgarnieren mit Schokoladen- und Pistazienstreusseln, sowie dünnen Schokoladenblättern

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

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

