



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Amatika 46%

GENUSS WIRD PFLANZLICH!



VEGAN

Amatika 46 %

Vegane Schokolade

Valrhona kreiert die erste vegane Grand-Cru-Schokolade, die inmitten der Plantagen von Madagaskar entstanden ist. Eine Schokolade-Kuvertüre 46 %, die die Süße und Cremigkeit der Mandel mit der aromatischen Kraft des reinen Kakaos aus Madagaskar verbindet. Ein unvergleichlicher Geschmack und eine einmalige Textur, die den Anforderungen und der Kreativität von Chef-Pâtisseries und Handwerkern guten Geschmacks aus aller Welt gerecht wird.

PFLANZENBASIERTE PATISSERIE: EIN NEUES TERRAIN ZUM AUSPROBIEREN



GESUND

Pflanzenbasierte Pâtisserie steht für natürliche, pflanzliche und saisonale Zutaten. Sie schränkt die Verwendung von – oft fettreichen – Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs (Eier, Sahne, Butter, Milch) zugunsten von Inhaltsstoffen aus der Natur ein und bevorzugt Produkte aus biologischem Anbau.

MUTIG & KÜHN

Entschieden modern: Die pflanzenbasierte Pâtisserie setzt kräftige Aromen und natürliche Farben ein.

BEWUSST

Indem wir unser Konsumverhalten anpassen, schützen wir unsere Umwelt und ihre Ressourcen.

ZUGÄNGLICH

Sie eignet sich für alle Formen der Ernährung und ermöglicht auch Kunden, die an Unverträglichkeiten leiden, die Freude am Genuss von Pâtisserie-Kreationen wiederzuentdecken.

KÖSTLICH

Pflanzlich, das bedeutet nicht ohne Geschmack, Duft oder Aroma. Ganz im Gegenteil: pflanzenbasierte Pâtisserie kann sehr lecker sein und lässt Raum für eine neue Form der Kreativität.

Amatika 46 % entspricht voll und ganz diesem genussreichen und verantwortungsbewussten vegetarischen Trend: dank ihres einzigartigen sensorischen Profils, das an eine Milkschokolade erinnert, und ihres Geschmacks nach reinem Kakao aus Madagaskar.

DIE PFLANZLICHE PATISSERIEKUNST RICHTET SICH NICHT NUR AN VEGETARIER UND VEGANER.

Die Zielgruppen sind vielfältig und das Angebot ist nach wie vor begrenzt, dadurch können Sie mit Ihrem Geschäft einen sehr interessanten Marktanteil erschließen. So können Sie Flexitarier oder solche mit Nahrungsmittelintoleranzen wie etwa einer Eierunverträglichkeit, aber auch Feinschmecker, die auf der Suche nach neuen sensorischen Erlebnissen sind, erreichen.

PFLANZLICHE-ALTERNATIVEN

Ihre Kreationen ei-, butter- und milchfrei umzugestalten ist eine echte Herausforderung. Sie müssen die verschiedenen Produkte kennen, denn jedes hat seine Besonderheiten und ihre jeweilige Dosierung spielt eine wichtige Rolle bei der Herstellung der gewünschten Texturen und Geschmacksrichtungen. Nicht alle Zutaten lassen sich substituieren, aber hier finden Sie einige Grundlagen für die vegane Zubereitung Ihrer Rezepte. Achten Sie darauf, Ihre Zutaten aus verantwortungsvoller Produktion zu beziehen!

ALTERNATIVEN ZU MILCH & SAHNE

1. PFLANZENDRINKS AUS VERANTWORTUNGSVOLLER PRODUKTION

Drinks auf Basis von:

- Kokosnuss
- Hirse
- Soja
- Mandel
- Hafer

2. WEITERE ALTERNATIVEN

- Seidentofu
- Dessert auf Reisbasis, Dessert auf Sojabasis, fermentiert oder nicht fermentiert
- Kulinarische Spezialität auf Kokosbasis

ALTERNATIVEN ZU EIERN

1. SAFT DER ÖLFRÜCHTE

- Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- Einweichwasser von Chiasamen und Cashewnüssen

2. REHYDRIERTE PROTEINE ALS ERSATZ FÜR EIKLAR

- Sojaproteine
- Kartoffelstärke
- Erbsenproteine

3. WEITERE ALTERNATIVEN

- Mandelmus
- Lupinenmehl
- Backstarkes Mehl

ALTERNATIVEN ZU BUTTER

1. OBST & GEMÜSE

- Banane • Möhre • Avocado
- Apfel • Birne • Quitte

2. ÖLFRÜCHTE

- Mandelmus
- Cashewnuss-Püree
- Sesampüree

3. ÖL

- Kokosöl
- Traubenkernöl
- Olivenöl
- Leinöl
- Palmöl (aus verantwortungsvollem Anbau)



SENSORISCHES PROFIL



VORRANGIGES PROFIL: KAKAO
UNTERGEORDNETE NOTE: GETREIDE
EINZIGARTIGE NOTE: RÖSTMANDEL

Amatikas zartschmelzende Textur offenbart Aromen von Kakao und gerösteten Mandeln sowie eine feine Säure, die zu einem köstlichen Moment der Muße in der friedlichen Atmosphäre eines madagassischen Gartens einladen.



VERPACKUNG

3-kg-Block Code: 28074
 50-g-Warenprobe Code: 31968

ZUSAMMENSETZUNG

Mind. 46 % Kakao Fett 43 % Zucker 39 %

ZUTATEN

Kakaobohnen aus Madagaskar, Zucker, Kakaobutter, Gemahlene Mandeln 16,1%, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), natürliches Vanilleextrakt,

MHD*

12 Monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C.

* Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

TEMPERIERKURVE

T1 (40-45 °C)	T2 (27-28 °C)	T3 (30-31 °C)
SCHMELZEN	KRISTALLISATION	MANUELLE VERARBEITUNG

VERWENDUNGEN UND ASSOZIATIONEN

AMATIKA 46 %	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSE	CREME & GANACHE	EIS UND SORBET
TECHNIK	○	○	○	○	●	○

● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

AROMEN



Orangenblüten

Grand Marnier

Jasmin

OBST



Banane

Geriebene Zitronenschalen

Pfirsich

NÜSSE



Marzipan

AMATIKA 46 % HAT VON DER ASSOCIATION VÉGÉTARIENNE DE FRANCE (VEGETARISCHER VEREIN FRANKREICHS) DAS VEGAN-LABEL ERHALTEN.

Diese Kennzeichnung garantiert, dass bei der Zusammensetzung und in allen Phasen der Produktion keine Produkte tierischen Ursprungs verwendet wurden.



Die Grundrezepte

Auf Pflanzenbasis



PFLANZLICHE AMATIKA-CREME

PFLANZLICHE AMATIKA-46 %-CREME

400g	Haferdrink	• Zucker, Iota und Natur Emul vermischen.
5g	Zucker	• Zum Haferdrink geben und alles aufkochen.
4g	Iota Pro Pannacotta SOSA	• Nach und nach einen Teil der heißen Flüssigkeit auf die Schokolade und das Kokosnussöl gießen und mixen,
1,5g	Natur Emul	• um die Herstellung einer Emulsion zu beginnen.
250g	AMATIKA 46 %	• Den Rest der Flüssigkeit hinzugießen und weiter mixen, um die Emulsion fertigzustellen und eine cremige
30g	Kokosöl	• Textur zu erhalten.
		• Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

PFLANZLICHE AMATIKA-MOUSSE

AUFSCHLAGBARE DESSERTBASIS 3 % KARTOFFELPROTEIN

7g	Kartoffelprotein-Isolat 80 %	• Das Isolatpulver aus Kartoffelprotein mit Gelcrem kalt vermischen.
210g	Hydratwasser	• Das Gemisch mit dem Wasser verrühren und lange mixen, damit sich alles gut verbindet.
12g	Gelcrem kalt	• Eine Nacht lang hydratisieren lassen.
		• Aufschlagen.
		• Dieses Rezept kann das Eiweiß ersetzen.

PFLANZLICHE MOUSSE

260g	Haferdrink	• Natur Emul mit dem kalten Haferdrink vermischen und auf 80°C erhitzen.
2,5g	Natur Emul	• Das Kokosöl schmelzen und zur Schokolade geben.
330g	AMATIKA 46 %	• 1/3 der heißen Flüssigkeit auf die Schokolade und das Kokosöl gießen und mithilfe eines Teigschabers emulgieren.
40g	Desodoriertes Kokosöl	• Den Rest der Flüssigkeit in zwei Teilen hinzufügen und die Mischung mit einem Mixer verrühren, um die
		• Emulsion fertigzustellen.
230g	Aufschlagbare Dessertbasis 3 % Kartoffelprotein 80 %	• Die aufschlagbare Dessertbasis abwiegen und das Ganze mit dem Rührgerät aufschlagen.
30g	Inulin kalt	• Sobald die Mischung schaumig ist, nach und nach das kalte, mit dem Zucker vermischte Inulin hinzufügen, um
30g	Zucker	• eine Textur wie bei Eischnee zu erhalten.
		• Die Temperatur der Ganache prüfen (42–45°C) und mit einem kleinen Teil der schaumigen Masse vermischen.
		• Den Rest hinzufügen und vorsichtig unterheben.
		• Im Gefrierschrank aufbewahren.

PFLANZLICHE AMATIKA-KOKOS-MOUSSE

PFLANZLICHE ENGLISCHE GRUNDCREME

880g	Haferdrink	• Stärke und Zucker vermischen. Hafermilch lauwarm erhitzen und die Zucker-Stärke-Mischung hinzugeben.
29g	Maisstärke	• Auf 95°C erhitzen.
68g	Zucker	• Passieren und mixen.
		• Anmerkung: Hafermilch mit einem Haferanteil von 14 Prozent verwenden

PFLANZLICHE AMATIKA-KOKOS-MOUSSE

880g	Pflanzliche Englische Grundcreme	• Die heiße und durch ein Sieb passierte pflanzliche Englische Grundcreme nach und nach auf die geschmolzene Amatika-Kuvertüre gießen.
1600g	AMATIKA 46 %	• Die Kokoscreme aufschlagen.
1300g	Kokoscreme (17 % Fett)	• Mixen und bei einer Temperatur von 32–35°C die aufgeschlagene Kokoscreme hinzufügen.
		• Sofort verwenden.

WEICHE AMATIKA-KOKOS-GLASUR

WEICHE AMATIKA-KOKOS-GLASUR

750g	AMATIKA 46 %	• Kokoscreme erhitzen.
450g	Kokoscreme (17 % Fett)	• Nach und nach auf die zuvor zerlassene Schokolade und Kakaobutter gießen und vermischen.
50g	Kakaobutter	• Absolu mit der angegebenen Menge Wasser zum Kochen bringen.
1200g	Überguss Absolu Cristal	• Bei 40°C zur Grundmischung hinzufügen. Alles miteinander vermischen.
50g	Wasser	• Das Ganze vor der Verwendung 24 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.
		• Nach und nach wieder erwärmen und gut durchrühren, um möglichst viele Luftblasen zu entfernen. Bei 30–35°C verwenden.

AMATIKA-GELEE

GELEE MIT AMATIKA 46 %

600g	Haferdrink	Den Zucker und das Pektin Acid Free mischen.
20g	Zucker	Den Haferdrink lauwarm erhitzen und mit einem Schneebesen das Zucker-Pektin-Gemisch beimengen.
4g	Pektin Acid Free SOSA	Die Mischung unter Rühren aufkochen.
250g	AMATIKA 46 %	Nach und nach in die teilweise zerlassene Amatika 46 % geben und mit dem Teigspatel vermischen, sodass ein elastischer Kern entsteht, der auf den Beginn der Emulsionsbildung hindeutet.
		Weiterhin das warme Gemisch hinzugießen; dabei darauf achten, dass die Emulsion bis zum Ende des Mischvorgangs erhalten bleibt.
		Abkühlen lassen (auf 30–35 °C) und in die Form gießen.
		Dieses Gelee kann nicht eingefroren werden.

GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN AMATIKA (REZEPT FÜR 1 BACKRAHMEN VON 34 CM/10 MM)

GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN AMATIKA 46 %

475g	Haferdrink	Den Haferdrink mit der Glukose und dem Natur Emul erhitzen und zum Kochen bringen.
30g	Glukose DE60	Auf 60–65 °C abkühlen lassen, die Hälfte davon auf die Schokolade und das Kokosöl gießen.
4,5g	Natur Emul	Mit dem Mixer verrühren, den Rest der Flüssigkeit hinzufügen und so lange rühren, bis eine glatte Creme entsteht.
897g	AMATIKA 46 %	Ganache bei einer Temperatur von 32–34 °C in einen zuvor auf ein mit Kuvertüre überzogenes Blatt
45g	Desodoriertes Kokosöl	Schokoladenfolie geklebten Rahmen gießen.
		Bei 16–18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen.
		Aus dem Rahmen lösen, überziehen und gewünschte Form ausschneiden.
		Ggf. Kristallisation beenden und überziehen.

Allergene: Hafer, Mandel.

Wenn Sie über Allergene informieren möchten, vergessen Sie nicht, auch jene, die in den Inhaltsstoffen der verwendeten Produkte enthalten sind, anzugeben.

Die Grundrezepte

Klassiker

Dank ihrer Noten von Getreide und gerösteten Mandeln wird Amatika 46 % Sie auch bei Ihren nicht rein pflanzlichen Kreationen überraschen. Hier finden Sie die Rezeptanpassungen für die Namelaka und das leichte Schokoladenmousse.

NAMELAKA

NAMELAKA AMATIKA 46 %

200g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Die Milch aufkochen und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
400g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Das Ganze mit einem Teigschaber rühren und dabei nach und nach in die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.
280g	AMATIKA 46 %	So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
4g	Gelatine	Die kalte Sahne hinzufügen, dann erneut verrühren.
20g	Hydratwasser	Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

LEICHTE SCHOKOLADENMOUSSE

LEICHTE SCHOKOLADENMOUSSE AMATIKA 46 %

500g	Ultrahocherhitzte Vollmilch	Die Milch erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen.
1000g	Ultrahocherhitzte Sahne 35 %	Nach und nach die warme Milch auf die teilweise geschmolzene Schokolade geben.
560g	AMATIKA 46 %	Darauf achten, eine Emulsion herzustellen.
7g	Gelatine	So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
35g	Hydratwasser	Temperatur prüfen (31–34 °C), in die schaumig geschlagene Sahne gießen.
		Sofort verarbeiten.
		Einfrieren.
		Die ideale Verzehrtemperatur für diese Mousse liegt bei 4–6 °C.

Allergene: Mandel, Milch, Sahne.

Wenn Sie über Allergene informieren möchten, vergessen Sie nicht, auch jene, die in den Inhaltsstoffen der verwendeten Produkte enthalten sind, anzugeben.



+ Anmerkung vom Chef-Pâtissier +

Martin BOUTRY
CHEF-PÂTISSIER

Amatika stellt eine neue pflanzliche Alternative zu dunklen Schokoladen dar.
Ihr Vorteil ist, dass sie auch als nicht rein pflanzliche Schokolade verwendet werden kann.
Ob für vegane Rezepte oder nicht, ihre Note von gerösteten Mandeln sorgt bei Ihren Kreationen für wunderbare Geschmackserlebnisse.

Xobaco

Rémi Poisson

PFLANZLICHER BANANENBISKUIT

1000g	Banane	Die Bananen mit dem Traubenkernöl, der
260g	Traubenkernöl	ausgekratzten Vanilleschote und dem Marzipan
3g	Vanilleschote	in der Küchenmaschine vermengen.
1000g	Marzipan	Das gesiebte Mehl, das Backpulver und die
	Provence 50 %	gemahlene Mandeln hinzufügen.
220g	Mehl T405	Alles 5 Min. in der Küchenmaschine verrühren.
13g	Backpulver	1 300g Teig pro Backrahmen auf die Silikonmatte
160g	Blanchierte gemahlene Mandeln	streichen und ca. 25 Min. bei 155 °C backen.

MANDEL-STREUSEL

120g	Blanchierte gemahlene Mandeln	Gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Reismehl und Fleur de Sel miteinander vermischen.
120g	Brauner Zucker	Das Kokosöl bei etwa 40 °C schmelzen und das Wasser bei 40 °C hinzufügen.
110g	Reismehl	Alles vermischen.
2g	Fleur de Sel	Gleichmäßig auf einem mit einer perforierten Matte belegten Backblech verteilen.
100g	Desodoriertes Kokosöl	Bei 150 °C backen, bis die Streusel eine warme, goldgelbe Farbe angenommen haben.
30g	Wasser	

GEPRESSTER PFLANZLICHER MANDEL-KOKOS-MÜRBETEIG

450g	Mandel-Streusel	Die Streusel zerbröseln und die geschmolzene Schokolade und das Praliné dazugeben.
150g	AMATIKA 46 %	
75g	Praliné Mandel 55 % und Kokosnuss	

BANANEN-RUM-KOMPOTT

50g	Zucker	Die große Menge Zucker karamellisieren.
480g	Banane	Mit den zuvor pürierten Bananen und dem lauwarmen Passionsfruchtmark ablöschen.
170g	Passionsfruchtmark	Bei 40 °C die kleine mit der Pektinmischung (Pektin NH) vermengte Zuckermenge hinzufügen.
25g	Zucker	Die aufgeschlitzten Vanilleschoten und anschließend die Maisstärke hinzugeben.
12g	Pektin NH	Zum Kochen bringen und zum Schluss den Rum hineingießen.
2g	Vanilleschote	
50g	Maisstärke	
25g	Rum	

PFLANZLICHE ENGLISCHE GRUNDCREME

30g	Maisstärke	Stärke und Zucker vermischen.
70g	Zucker	Hafermilch lauwarm erhitzen und die Zucker-Stärke-Mischung hinzugeben.
880g	Haferdrink	Auf 95 °C erhitzen. Passieren und mixen.

Hinweis: Hafermilch mit einem Haferanteil von 14 Prozent verwenden

PFLANZLICHE AMATIKA-KOKOS-MOUSSE

880g	Pflanzliche Englische Grundcreme	Die pflanzliche Englische Grundcreme heiß passieren.
1600g	AMATIKA 46 %	Dann nach und nach in die teilweise zerlassene Schokolade gießen.
1300g	Kokoscreme (17 % Fett)	So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
		Sobald die Mischung eine Temperatur von 32–35 °C erreicht hat, die aufgeschlagene Kokoscreme dazugeben.
		Sofort verwenden.

WEICHE AMATIKA-KOKOS-GLASUR

450g	Kokoscreme (17 % Fett)	Kokoscreme erhitzen.
750g	AMATIKA 46 %	Nach und nach auf die zuvor zerlassene Schokolade und Kakaobutter gießen und vermischen.
50g	Kakaobutter	Absolu mit der angegebenen Menge Wasser zum Kochen bringen.
1200g	neutraler Überguss	Bei 40 °C zur Grundmischung hinzufügen.
	Absolu Cristal	Alles miteinander vermischen. Das Ganze vor der Verwendung 24 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.
120g	Wasser	Nach und nach wieder erwärmen und gut durchrühren, um möglichst viele Luftblasen zu entfernen.
		Bei 30–35 °C verwenden.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die pflanzlichen Streusel zubereiten. In jede Ringbackform mit 14 cm Durchmesser 80g davon geben und glatt streichen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. Den Biskuitteig und das Bananenkompott zubereiten. 16 Taler (Ø 14 cm) ausstechen. Auf jeden Taler 45g Bananenkompott streichen. Eine Füllung aus zwei übereinandergelegten Bananenbiskuit- und Kompotttalern herstellen. Einfrieren.

Anrichten:

Die pflanzliche Mousse zubereiten und 270g Mousse in die Ringbackformen mit 16 cm Durchmesser geben. Die Füllung hinzufügen. 100g Mousse darauf geben und zum Schluss mit Knuspermasse bedecken. Einfrieren.

Fertigstellen:

Die Amatika-Schokolade temperieren und 20g davon mit einem Spritzbeutel auf Schokoladenfolie dressieren, die zuvor mit Kakaopulver bestäubt wurde. Eine zweite Folie auflegen und leicht andrücken. Zwischen zwei Platten mehrere Stunden auskristallisieren lassen.

Die Süßspeise glasieren und das Schokoladendekor aufsetzen.

VALRHONA: Amatika 46 % (28074), Marzipan Provence 50 % (3211), Praliné Mandel 55 % und Kokosnuss (19822), Absolu Cristal (5010), Kakaobutter (160)

NOROHY: Bio-Vanilleschote aus Madagaskar (26521)

SOSA: Blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln (28265), Pektin NH (16668)

Allergene: Mandel, Hafer. Wenn Sie über Allergene informieren möchten, vergessen Sie nicht, auch jene, die in den Inhaltsstoffen der verwendeten Produkte enthalten sind, anzugeben.



Rezept für 24 Debuyer-Cake-Backformen (Art.-Nr. 1721.60)

Ezana

Baptiste Blanc.

PFLANZLICHER SCHOKOLADENCAKE-TEIG

1900 g	Zucker	:	Chia-Samen mahlen.
120 g	Chia-Samen	:	Zucker, die gemahlene Chia-Samen, Wasser, Kokoscreme und Salz abwägen.
1300 g	Wasser	:	Mit dem Schneebesen verrühren.
810 g	Kokoscreme (17 % Fett)	:	Das zusammen mit dem Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen.
12 g	Salz	:	Das bei 65 °C zerlassene Kokosöl hinzugeben, leicht schaumig rühren.
1400 g	Mehl T550	:	Die Backformen mit einer dünnen Schicht Kokosöl einfetten und mit passend zugeschnittenem
60 g	Backpulver	:	Backpapier auskleiden.
450 g	Desodorisiertes Kokosöl	:	In jede Form 250g Cake-Teig geben.
		:	Das Ganze idealerweise eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
		:	Bei 155 °C 40 Min. backen.

SCHAUMIGES HASELNUSS-PRALINÉ 66 %

1100 g	Haselnuss-Praliné 66 %, nussig	:	Die Kuvertüre bei 45 °C schmelzen und mit dem Praliné mischen.
380 g	AMATIKA 46 %	:	Auf 24 °C abkühlen lassen.
		:	Auf einer Arbeitsplatte kristallisieren lassen.
		:	Die Masse mit dem Rührgerät mit Rührblatt schaumig schlagen, 25–26 °C nicht überschreiten.

CAKE-GLASUR AMATIKA 46 %

910 g	AMATIKA 46 %	:	Kuvertüre bei 45 °C schmelzen.
91 g	Traubenkernöl	:	Das Öl hinzugeben und verrühren.
		:	Bei 30–40 °C verwenden.

CORNFLAKES-KEKSE

250 g	Wildreis, schwarz	:	Den Wildreis in einer antihafbeschichteten Pfanne, wie Popcorn, aufpuffen lassen.
250 g	AMATIKA 46 %	:	Nach dem Abkühlen den Reis mit der vorkristallisierten Amatika 46 % überziehen.

SIRUP ZUM TRÄNKEN MIT VANILLE UND VERGEOISE-ZUCKER

360 g	Wasser	:	Das Wasser mit dem Zucker und der aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen.
140 g	Brauner Vergoisse-Zucker	:	In den Kühlschrank stellen.
2 g	Vanilleschote	:	

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Das schaumige Praliné und die Reis-Schoko-Crossies zubereiten.

Auf einem Blech beiseitestellen.

Den Sirup herstellen.

Den Cake-Teig zubereiten und backen.

Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen die Oberseite der Cakes mit etwas Sirup tränken.

Einfrieren.

Mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle Nr. 16 ca. 60g des schaumigen Pralinés in die Mitte der Cakes dressieren.

Reis-Schoko-Crossies stückweise auf das Praliné legen.

Die Cakes einfrieren, dann mit der Glasur überziehen und ein Logo darauf setzen.

VALRHONA: Amatika 46 % (28074), Haselnuss-Praliné 66 %, nussig (7531), Kakaobutter (160)

NOROHY: Bio-Vanilleschote aus Madagaskar(26521)

Allergene: Mandel, Hafer. Wenn Sie über Allergene informieren möchten, vergessen Sie nicht, auch jene, die in den Inhaltsstoffen der verwendeten Produkte enthalten sind, anzugeben.



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANKREICH - Tel.: +33 (0)4 75 09 26 38 - scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com