

# STREICHCREME



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# STREICHCREME

---

## STREICHCREME

115 g Ungesüßte Kondensmilch  
40 g Glukose  
190 g **CARAMÉLIA 36 %**  
40 g **FRUCHTIGES**  
**MANDEL-HASELNUSS-**  
**PRALINÉ 50 %**

Die ungesüßte Kondensmilch mit der Glukose erhitzen. In 3 Teilen auf die geschmolzene Schokolade gießen, um eine schöne Emulsion herzustellen. Schließlich die Mischung mit dem **FRUCHTIGEN MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ** vermischen. In ein Behältnis füllen und maximal zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.