

.....

SNACKRIEGEL MIT VALENCIA-PRALINÉ & VANILLE



AUFGESCHLAGENES VALENCIA-PRALINÉ MIT VANILLESCHOTEN

Praliné Valencia-Mandeln 70 %.....	2 100 g
Kuvertüre Jivara 40 %	750 g
Vanilleschote NOROHY	32 g

Die Kuvertüre bei 45 °C **schmelzen** und mit dem Valencia-Praliné **mischen**.

Die zuvor gespaltene und ausgeschabte Vanilleschote **hinzugeben**.

Masse auf 24 °C **temperieren**.

Bei 17 °C **kristallisieren** lassen.

Praliné in einer Rührschüssel **aufschlagen**.

KARAMELLISIERTE VANILLE-MANDELSTIFTE

Kantonesisch karamellierte Mandelstifte.....	220 g
Streuzucker	135 g
Wasser	75 g
Vanilleschote NOROHY	4 g

Die Mischung aus Zucker, Wasser und zuvor ausgeschabter Vanilleschote bei 105 °C in einem Topf **kochen**.

Die zuvor bei 160 °C im Ofen gerösteten Mandeln **dazugeben**.

Vermengen, auf einem Backblech **verteilen** und im Wärmeschrank **trocknen**.

FERTIGSTELLEN

Kuvertüre Caraïbe 66 %	2 000 g
------------------------------	---------

Schokoladenfolie von 40 × 40 cm mit temperierter Kuvertüre **überziehen**.

Vor dem Auskristallisieren des Überzugs zwei 1 cm hohe Ganache-Rahmen, insgesamt also 2 cm hoch, darauf **stellen**.

Das Praliné **aufschlagen** und anschließend in den Rahmen **gießen** und **glätten**.

Kristallisieren lassen.

In 16,5 × 2 cm große Riegel **schneiden**.

Kuvertüre **temperieren** und Riegel damit überziehen.

Vor dem Kristallisieren auf jeden Riegel ca. 15 g Vanille-Mandelstifte **setzen**.

Beiseitestellen.

