

Schokoladen-Cupcake mit Praliné



Schokoladen-Cupcake mit Praliné

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 15 Cupcakes.

CUPCAKE-TEIG

250g	Ei
75g	Akazienhonig
115g	Zucker
120g	Mehl T550
25g	KAKAOPULVER
75g	Gemahlene Mandeln
7g	Backpulver
120g	Flüssige Sahne
50g	Schokoladenlikör (optional)
105g	Butter
55g	Schokolade ORIADO 60%

CUPCAKE-TEIG

Die Eier, den Honig und den Zucker vermischen, ohne das Ganze schaumig zu schlagen.

Die gemahlenden Mandeln sowie das mit dem **KAKAO** und dem Backpulver gesiebte Mehl hinzufügen.

Danach die flüssige Sahne hinzugeben.

Den Schokoladenlikör (optional) und die Schokolade **ORIADO 60%** sowie die geschmolzene Butter hinzufügen.

Etwas 60g Teig in die Silikon-Cupcake-Formen geben. Mit Backpapier bedecken und ein oder zwei Bleche zum Beschweren darauf legen (so bleibt der Kuchen schön flach und geht beim Backen nicht auf).

Bei 180°C Umluft 15 Minuten backen.

Kalt aus der Form lösen.

VERZIERUNG AUS MANDEL- HASELNUSS- SCHOKOLADEN-PRALINÉ

600g	MANDEL-HASEL- NUSS-PRALINÉ 50%
195g	Schokolade ORIADO 60%

VERZIERUNG AUS MANDEL-HASELNUSS-SCHOKOLADEN-PRALINÉ

Die zuvor geschmolzene Schokolade **ORIADO 60%** und das **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%** vermischen. Darauf achten, dass die Temperatur zwischen 45–48°C liegt.

Im kalten Wasserbad auf 24°C abkühlen lassen.

Direkt auf eine Silikonmatte streichen und bei Raumtemperatur mindestens 3 Stunden kristallisieren lassen.

DEKOR

30g	KNUSPERPERLEN- MIX
30g	Gehackte Haselnüsse

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Das **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ UND DIE SCHOKOLADE ORIADO 60%** nach der Kristallisation in ein Rührgerät geben und mit dem Flachrührer schlagen.

Sobald die Konsistenz sich gut mit dem Spritzbeutel verarbeiten lässt, das Rühren beenden.

Die Praliné-Schokoladen-Mischung in einen Spritzbeutel geben und auf jeden Cupcake gleichförmige Rosetten dressieren.

Mit dem **KNUSPERPERLEN-MIX** und einigen gehackten Haselnüssen dekorieren.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Den unteren Teil des Cupcakes mit einer Stieleisglasur versehen, bevor das aufgeschlagene Praliné eingefüllt wird.

Die Schokolade **ORIADO 60%** kann durch die gleiche Menge **CARAÏBE 66%** ersetzt werden.