



Tafel Mit Müsli

EIN ORIGINAL-REZEPT DER
ÉCOLE VALRHONA

Rezept für 28 Tafeln.

VALENCIA-MANDEL-PRALINÉ 70 % FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN

185 g **EQUATORIALE LACTÉE 35%**
65 g **Kakaobutter**
745 g **Mandel-Praliné 70%**
Fruchtig

Die Schokolade und die Kakaobutter bei 45/50 °C zerlassen und mit der Pralinémasse vermischen. Die Mischung auf 45 °C erhitzen. Die Kristallisierung bei 25/26 °C einsetzen lassen und in den Rahmen gießen. 24 bis 36 Stunden kristallisieren lassen, anschließend überziehen und schneiden.
Anmerkung: Die im Rahmen gegossenen Pralinés werden mit durchschnittlich 180 bis 200 % reiner Kakaobutter gehärtet, sodass eine mit dem Schneidegitter schneidbare Textur entsteht, die gut haltbar ist.

MÜSLIMASSE

65 g **Tourierbutter 84%**
45 g **Honig**
20 g **Rohrzucker**
100 g **Getreideflocken Von Fünf Getreidesorten**
15 g **Weisser sesam**
15 g **Chia-samen**
35 g **Blanchierte Gehackte Mandeln**

Butter, Honig und braunen Zucker zusammen aufkochen. Die heiße Mischung über das Getreide und die Nüsse gießen, mit einem Teigschaber vermischen und auf eine Platte mit Silikonmatte geben. Die Masse gleichmäßig in einer dünnen Schicht (ca. 4 mm) verteilen, um ein einheitliches Backergebnis zu erhalten. 10 Min. bei 160 °C backen.

AUFBAU UND FERTIGSTELLUNG

Nach Belieben Knusperperlen INSPIRATION Himbeere

Die Getreide-Zubereitung herstellen, nach dem Kochen abkühlen lassen und von Hand zerkleinern.

Das Mandel-Praliné herstellen und pro Rahmen (34 x 34 cm) 500 g auf eine Schokoladenfolie gießen, die zuvor mit Jivara-Schokolade überzogen wurde. Jeden Rahmen sofort mit 100 g Getreide-Zubereitung und 100 g Knusperperlen Inspiration Himbeere bestreuen, leicht andrücken, um eine unregelmäßige Oberfläche zu vermeiden.

Kristallisieren lassen.

Die Mandel-Praliné-Platte anschließend in 5,5 x 13,5 cm große Rechtecke schneiden.

Mit vorkristallisierter Jivara-Schokolade einen Schokorand in der Gussform für Tafeln mit „Wellen nach Maß“ herstellen.

Danach den Praliné-Einsatz hineinlegen und leicht andrücken, die Gussform mit vorkristallisierter Jivara-Schokolade auffüllen.

Kristallisieren lassen.

