

Mandel- Kokosnuss- Streichcreme



Rezept für 16 Gläser à 150 ml.

MANDEL-KOKOSNUSS-STREICHCREME

**2125 g Praline mandel 55%
et noix de coco**
400 g BAHIBÉ 46%*

.....
: Vollmilch-Kuvertüre bei 45/50 °C schmelzen und mit dem Praliné vermengen.
: Die Mischung auf 45 °C erhitzen und bei 25/26 °C zum Kristallisieren bringen.
: Gläser befüllen und einige Minuten in den Kühlschrank stellen, um den Kristallisationsprozess
: abzuschließen.
: Somit erhalten Sie einen gut kristallisierten Aufstrich ohne Fettabsetzung, mit guter Textur und
: Haltbarkeit.
: Gläser lichtgeschützt entweder im Kühlschrank bei 4 °C oder bei 16 °C aufbewahren.
: Für ein optimales Geschmackserlebnis und beste Streichbarkeit ist eine Temperatur des Aufstrichs um
: 20 °C optimal.

*Oder 410 g JIVARA 40%

