



Mandel- Kokosnuss- Streichcreme



CHEF PÂTISSIER

VALRHONA

Rezept für 16 Gläser à 150 ml.

MANDEL-KOKOSNUSS-STREICHCREME

2125 g Praline mandel 55% et noix de coco

400 g BAHIBÉ 46%*

*Oder 410 g JIVARA 40%

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 Kristallisierungsprozess 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.

