



# Caprice Amandes

*Der Schokoladenriegel der École Valrhona*

## SALZIGES MANDEL-PRALINÉ 55 % AUS DEM RAHMEN

665 g	Karamellisiertes mandel-praliné 50%	Die Pralinémasse, die Kakaobutter, die Kuvertüre EQUATORIALE LACTÉE und das Salz mischen und bei 45 °C schmelzen lassen.
65 g	Kakaobutter	Die Masse wie eine Kuvertüre auf 26 °C erwärmen.
165 g	EQUATORIALE LACTÉE 35%	Sofort gießen.
1,3 g	Salz	
896,3 g	Gesamtgewicht	

## GEHACKTE SALZIGE UND KARAMELLISIERTE MANDELN

85 g	Streuzucker	Den Zucker mit dem Wasser bei 115 °C kochen.
40 g	Wasser	Die gerösteten gehackten Mandeln und das Salz zur gekochten Zuckermasse hinzugeben.
0,7 g	Salz	So lange kochen, bis alles um die Mandeln herum vollständig karamellisiert ist, anschließend auf einem Blech abkühlen lassen. Die Mandeln mixen und durch ein Sieb geben.
170 g	Gehackte mandeln	
1/2	Vanilleschote	
295,7 g	Gesamtgewicht	

## ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Eine Schokoladenfolie mit temperierter Milchkuvertüre überziehen, darauf sofort einen 34 x 34 cm großen, 6 mm hohen Rahmen legen und diesen mit 120 g der gesalzenen karamellisierten Mandeln befüllen.

Die temperierte Pralinémasse in den Rahmen gießen und mit den gesalzenen karamellisierten Mandeln bedecken.

Bei 17 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % kristallisieren lassen.

Die Masse mit dem Pralinenschneider in 30 mm lange Streifen zerschneiden, anschließend mit einem Messer 11 cm lange Riegel zuschneiden.

Die Riegel mit Milchkuvertüre überziehen, bei starkem Gebläse trocknen und sofort gehackte karamellierte Mandeln auf eine Seite des Riegels streuen.