

Monki





SCHOKOLADEN-MACARON

140 g	YUMGO blanc	: Puderzucker und Mandelpulver sieben und mit der Hälfte des pflanzlichen Eiweiß Yumgo Blanc mischen.
195 g	Puderzucker	: Die andere Hälfte des Yumgo Blanc steif schlagen.
30 g	Kakaopulver	: Wasser und Zucker vermischen, den daraus entstehenden Sirup auf 121 °C erhitzen und dann in das Eiweiß
110 g	Gemahlene Mandeln	geben. 5 Minuten abkühlen lassen.
50 g	Wasser	: Diese Zubereitung in drei Malen mit einer Menge nach der anderen (Zucker und Mandelpulver) vermischen.
195 g	Zucker	: Den Teig 9 cm lang und 1,1 cm breit auf ein Backblech geben.
		: Bei 140 °C 15 Minuten lang backen.

SCHOKOLADENCREME MIT JASMINTEE

390 g	Pflanzliche Hafermilch	: Die pflanzliche Hafermilch auf 80 °C erhitzen, den Jasmin Tee hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen.
2 g	Jasmin Tee	: Maisstärke und Zucker vermischen, dann die Milch hinzufügen (nachdem der Jasmin Tee fertig gezogen ist).
20 g	Maisstärke	: Maisstärke und Zucker kochen, bis ein glänzender Teig entsteht.
22 g	Zucker	: Schokolade hinzufügen und gut vermischen.
20 g	YUMGO jaune	: Das pflanzliche Eigelb Yumgo-Jaune kalt hinzufügen.
218 g	AMATIKA-Schokolade	: Die Orangenschalen werden für die Dekoration verwendet.
4 g	Orangenschale	

KNUSPRIGE SCHOKOLADENBROWNIES (GLUTENFREIER BROWNIE)

85 g	NYANGBO-Schokolade	: Die Schokolade und die Pflanzenbutter zum Schmelzen bringen und anschließend Zucker, Mehl, Stärke,
68 g	Pflanzenbutter	: Maisstärke, Salz und Backpulver hinzugeben.
38 g	YUMGO jaune	: Anschließend das Yumgo-Jaune und das zuvor auf 40 °C erhitzte Wasser hinzufügen.
38 g	Wasser	: Bei 160 °C 25 Minuten lang backen.
75 g	Zucker	
24 g	Reismehl	
26 g	Maisstärke	
10 g	Kartoffelstärke	
1 g	Backpulver	
1 g	Salz	

KNACKIG

80 g	Reismehl	: Das Reismehl, das Kakaopulver und den Zucker vermischen.
10 g	Kakaopulver	: Dann die Pflanzenbutter hinzugeben.
55 g	Zucker	: Diese Zubereitung mit der Schokolade, dem Öl und den Haselnüssen vermischen.
50 g	Pflanzenbutter Flora	: Bei 180 °C 45 Minuten lang backen.
58 g	NYANGBO-Schokolade	
40 g	Traubenkernöl	
65 g	Geröstete Haselnuss, gehackt	
3 g	Salz	

SCHAUMIGE GANACHE-CREME AUS ORANGENBLÜTEN

295 g	AMATIKA-Schokolade	: Die pflanzliche Sahne auf 85 °C erhitzen und mit der Schokolade vermischen.
368 g	Pflanzliche Sahne	: Sobald der Mischvorgang abgekühlt ist, die Orangeblüte hinzufügen.
10 g	Orangenblüten	

ANRICHTEN

Ein Rechteck (etwa 1 cm x 9 cm) aus knusprigem Schokoladen-Brownie ausschneiden.
 An den Längsseiten je die Hälfte eines Schokoladenmacarons befestigen.
 Mit etwa 1 cm Schokoladencreme mit Jasmin Tee garnieren.
 Dann mit der schaumigen Ganache-Creme mit Orangeblüte bedecken.
 Den Rest der Ganache mit einem Spritzbeutel aufdressieren.
 Das Gebäck mit Crunchy und geriebener Orangenschale bestreuen.
 Ihr Monki kann nun verzehrt werden.

Wozu inspiriert Sie diese Schokolade?

+ das Wort des Chefs +

Ich finde die vegane Schokolade Amatika geschmacklich sehr ausgewogen, sie ist weder zu bitter noch zu süß. Ich kann sie in meinen Rezepten sowohl als Ersatz für Milkschokolade als auch für dunkle Schokolade verwenden. Besonders gefällt mir der leichte Mandelgeschmack und die Kombination verschiedener Aromen mit Kakao.