

Praliné-Mürbeteig mit Muscovado-Zucker




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Praliné-Mürbeteig mit Muscovado-Zucker

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 30 Stück.

MÜRBETEIG

160 g Butter
70 g Muscovado-Zucker
50 g Vollmilch
80 g **MANDEL-
HASELNUSS-
PRALINÉ 50 %**
220 g Mehl T812

MÜRBETEIG

Die weiche Butter mit dem Muscovado-Zucker vermischen.

Die Mischung schaumig rühren.

Die Milch erwärmen und gut mit dem **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50 %** vermischen.

Das Ganze unter die schaumig gerührte Butter-Zucker-Masse geben und das gesiebte Mehl hinzufügen.

Mithilfe eines Spritzbeutels und einer Sterntülle Mürbeteigrosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren.

17 Minuten bei 160 °C Umluft backen.

Wenn Ausstechformen verwendet werden, Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 12 mm dick ausrollen.

30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Backpapier entfernen und mit entsprechenden Ausstechformen die gewünschten Formen ausstechen.

Die Mürbeteigteilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

17 Minuten bei 160 °C Umluft backen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Weihnachtliche Ausstechformen (Stern, Tannenbaum, Schneeflocke etc.) wählen. Das Mürbegebäck hält sich in einer Blechdose etwa zehn Tage.

Die Verwendung von Mehl T812 trägt zu einer gesünderen Ernährung bei, da das Mehl einen niedrigeren glykämischen Index aufweist. Es kann jedoch auch im gleichen Verhältnis durch Mehlsorten der Type T405 oder T550 ersetzt werden.