

Heiße vegane Schokolade mit Gewürzen




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Heiße vegane Schokolade mit Gewürzen

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 4 Tassen.

HEISSE SCHOKOLADE

PFLANZLICHE VARIANTE

500g Mandel-Pflanzendrink
(mit intensivem Geschmack)
8g Timut-Pfeffer
135g **NYANGBO 68 %
-SCHOKOSPÄNE**

HEISSE SCHOKOLADE – PFLANZLICHE VARIANTE

Den Mandel-Pflanzendrink erhitzen, vom Herd nehmen und die Timut-Pfefferkörner 10 bis 15 Minuten darin ziehen lassen.

Die Pfefferkörner filtern und die Mischung erneut erhitzen.

Die warme Zubereitung und die **NYANGBO-SCHOKOSPÄNE** in einen Standmixer geben.

Alles mixen, bis die Mischung die Textur einer cremigen Mousse erhält.

Warm servieren und sofort genießen.

HEISSE SCHOKOLADE

KLASSISCHE VARIANTE

500g Vollmilch
3g Timut-Pfeffer
100g **NYANGBO 68 %
-SCHOKOSPÄNE**

HEISSE SCHOKOLADE – KLASSISCHE VARIANTE

Die Milch erhitzen, vom Herd nehmen und die Timut-Pfefferkörner 10 bis 15 Minuten darin ziehen lassen.

Die Pfefferkörner filtern und die Milch erneut erhitzen.

Die warme Milch und die **NYANGBO-SCHOKOSPÄNE** in einen Standmixer geben.

Alles mixen, bis die Mischung die Textur einer cremigen Mousse erhält.

Warm servieren und sofort genießen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Der Timut-Pfeffer kann auch durch 2g Lebkuchengewürz ersetzt werden.

Anstelle von Timut-Pfeffer eine Vanilleschote oder eine Orangenschale in der Milch ziehen lassen und so mit verschiedenen Variationen für neue Geschmackserlebnisse sorgen.