

Mond

Ein Original-Rezept von Jérémy Aspa
Ausbildender Konditor an der École Valrhona
Für 24 Desserts



MARONEN-SANDTEIG

130 g **Maronemehl Sosa**
130 g Mehl T55
140 g Tourierbutter 84 %
100 g Puderzucker
55 g Eier
35 g **Blanchierte gemahlene Mandeln von Sosa**
2 g Salz

! Die Pulver-Zutaten zusammen sieben.
! Zunächst Butter, Puderzucker, Eier, gemahlene Mandeln, Salz und ein Viertel der Mischung aus Maronen- und Weizenmehl vermengen.
! Nicht aufschlagen.
! Sobald die Masse homogen ist, die restliche Mehlmischung hinzugeben und alles kurz vermischen.
! Ausrollen und in den Kühlschrank stellen.
! Den Teig bei 150 °C backen.