

Pancakes mit Schokotropfen und Karamellsauce



Pancakes mit Schokotropfen und Karamellsauce

Ein ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 15 Pancakes.

PANCAKE-TEIG

- 40 g Eigelb
- 60 g Eiweiß
- 150 g Vollmilch
- 125 g Mehl T550 oder T812
- 6 g Backpulver
- 25 g Brauner Zucker
- 3 g Salz
- ½ Vanilleschote
- 80 g **SCHOKOTROPFEN (DUNKLE und/oder VOLLMILCHSCHOKOLADE)**

PANCAKE-TEIG

Das Salz, den braunen Zucker und das Vanillemark vermischen und das gesiebte Mehl und Backpulver hinzufügen.

Das Eigelb und die Milch hinzugeben. Alles vermischen.

Die **SCHOKOTROPFEN HINZUFÜGEN (DUNKLE und/oder VOLLMILCHSCHOKOLADE)**.

Das Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unter die erste Mischung heben.

AHORN-KARAMELL MIT MILCHSCHOKOLADE

- 135 g Ahornsirup
- 135 g Sahne
- ¼ Vanilleschote
- 85 g Schokolade **JIVARA 40%**

AHORN-KARAMELL MIT MILCHSCHOKOLADE

Die flüssige Sahne mit dem Vanillemark erhitzen.

Den Ahornsirup bei 115–120 °C kochen.

Das Karamell nach und nach mit 135 g heißer Vanille-Sahne ablöschen.

Diese Mischung auf etwa 80 °C abkühlen lassen und in drei Etappen über die geschmolzene Schokolade **JIVARA 40%** gießen.

Mit einem Stabmixer mixen.

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Das Ahorn-Karamell mit der Schokolade **JIVARA 40%** zubereiten und beiseitestellen.

Sobald der Pancake-Teig fertig ist, die Pancakes in einer kleinen heißen, gefetteten Pfanne ausbacken.

Garnieren Sie die mit der Sauce aus Ahorn-Karamell und Schokolade **JIVARA 40%** übergossenen Pancakes mit Nussplittern und/oder frischen Früchten der Saison.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Pancakes im Voraus zubereiten und einfrieren.

Am Verzehrtag 5 Minuten aufwärmen.

Das Ahorn-Karamell kann im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Vor dem Verzehr muss es lediglich lauwarm erhitzt werden.