

Crispy-Choc-Häppchen




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Crispy-Choc-Häppchen

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für etwa 20 Stück von jeder Sorte

CORNFLAKES-KEKSE MIT DUNKLER SCHOKOLADE MANJARI 64 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: mind. 2 Stunden

- 160 g **MANDEL-HASELNUSS-Praliné 50%**
- 90 g Schokolade **MANJARI 64%**
- 40 g Cornflakes
- 20 g Grob gehackte Cranberys

Die Schokolade **MANJARI 64%** schmelzen und zum **Praliné** dazugeben. Gut vermischen. Cornflakes hinzufügen. Mit einem Löffel kleine Cornflakes-Kekse von etwa 15g formen und in einem trockenen, temperierten Raum kristallisieren lassen.

KNUSPERMANDELKEKSE MIT VOLLMILCHSCHOKOLADE JIVARA 40 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: mind. 2 Stunden

- 135 g **Blanchierte Mandelstifte**
- 35 g **Kandierte Orangenwürfel**
- 100 g Schokolade **JIVARA 40%**
- 125 g Wasser
- 200 g Zucker

Wasser und Zucker zum Kochen bringen und einen Sirup herstellen. Die Mandeln 2 Minuten in diesen Sirup tauchen und abtropfen lassen. Anschließend mit Backpapier auf ein Backblech geben und etwa 10 Minuten bei 180°C im Ofen backen, bis die Mandeln eine schöne Karamelfarbe angenommen haben. Erkalte, karamellierte, blanchierte Mandelstifte, kandierte Orangenwürfel und die Schokolade **JIVARA 40%** im Schneeschlagkessel miteinander vermengen. Mit einem Löffel kleine Knuspermandelkekse von etwa 15g formen und in einem trockenen, temperierten Raum kristallisieren lassen.

PUFFREIS-KEKSE MIT INSPIRATION PASSIONSFRUCHT

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: mind. 2 Stunden

- 200 g **INSPIRATION PASSIONSFRUCHT**
- 150 g Ungesalzene Butter
- 20 g Puffquinoa
- 20 g Puffreis
- 20 g **Knusperperlen** (Option mit Gluten)
- 20 g Getrocknete, gewürfelte Papaya*

In einem Schneeschlagkessel folgende Zutaten vermischen: Quinoa, Puffreis, **Knusperperlen**, getrocknete Papaya-Würfel und **INSPIRATION PASSIONSFRUCHT**. Die zuvor geschmolzene Butter hinzufügen. Mit einem Löffel kleine Puffreis-Kekse von etwa 15g formen und in einem trockenen, temperierten Raum kristallisieren lassen.

*Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts.

Tipp vom Chef-Pâtissier

Die Kekse erhalten eine originelle Form, wenn sie entweder in Halbkugeln, in Riegelformen aus Silikon oder in Eiswürfelformen geformt werden.

Ernährungstipp

Im Rezept für die INSPIRATION-Puffreis-Kekse können die getrockneten Papayawürfel durch getrocknete Aprikosen oder getrocknete Feigen ersetzt werden.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Pâtisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie die Website der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com