



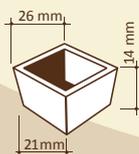
Confiserie-Handwerk seit
1966
9961
Confiserie-Handwerk seit

Carrés dunkel mit Salzmandeln

Rezept für 126 Stück

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
Salzmandeln:		
Wasser	17 g	
Zucker ¹	53 g	
Weisse Mandeln	106 g	nicht zu gross
Zucker ²	20 g	
Fleur de sel, fein	3 g	
Gianduja:		
Mandelgianduja fest	600 g	
Mandelgranulat, ca. 2 mm	50 g	
Pistazien	50 g	gemahlen
Kokosfett	50 g	
Carré Vanille		
Carré Vanille	2 Blister	Artikel-Nr.: 1102
Dunkle Couverture	100 g	für Boden
Nougatlack	15 g	
Goldpulver	2 g	Candurin Gold

Carré (26x14 mm), Carré-Schalen



Art. Nr. 1102
Dunkel/Foncé/Dark
504 Pcs/Box | 3.2 g | 7x9 Blister

Zubereitung:

Salzmandeln: Wasser und Zucker¹ zum Faden kochen, sofort die Mandeln zugeben und langsam caramolisieren. Wenn der ganze Zucker¹ caramolisiert ist, das Feuer abstellen, das vermischte Zucker²- Fleur de Sel- Gemisch einstreuen und damit die Mandeln vereinzeln. Auf einen Marmortisch ausleeren und abkühlen.

Gianduja: Alles zusammen auflösen, mischen und frisch temperieren.

Einen Tupfen der Gianduja in die Carrés- Hohlschalen eindressieren. Dann die Salzmandeln diagonal einkleben und wieder mit der Gianduja plan auffüllen. Etwas rütteln und kurz kühlstellen. Boden auftragen, ausformen und mit dem Lack/Goldpulvergemisch absprühen.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage