



## Rockstars - Helle Sternli mit Knuspernüssen

Rezept für 144 Stück

Rohmaterial	Menge	Angaben/ Lieferant
<b>Knuspernüsse:</b>		
Gebrochene Haselnüsse	60 g	kühl
Milchcouverture	40 g	warm
Kakaobutter	40 g	warm
<b>Ganache:</b>		
Vollrahm	320 g	
Glukose	30 g	
Dunkle Couverture	350 g	
Alkohol 70°	6 g	
Sternschalen Milch	3 Blister	Artikel-Nr.: 1501
Helle Couverture	250 g	Überzug (Verbrauch)
Goldpulver Gold	2 g	z.B. Candurin Gold

### Zubereitung:

**Knuspernüsse:** Couverture und Kakaobutter zusammenmischen und in mehreren Schritten zum Haselnussbruch geben. Jedes Mal intensiv mit Gummikelle in runder Schüssel rühren bis sich der Haselnussbruch wieder vereinzelt, also anzieht. Allenfalls gekühlt arbeiten.

**Ganache:** Alles gut bei 45°C zusammenmixen, dann auf handwarm abkühlen lassen und gleichmässig in die Sternschalen eindressieren.

Die dragierten Haselnussstücke auflegen und über Nacht kühlstellen.

Andertags dünn in heller Couverture trempieren und später mit einem trockenen Microfasertuch und Goldpulver die erhabenen Partien trockenglänzen.

**Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage**

Stern (35x15 mm)



Art. Nr. 1501  
Milch/Lait/Milk  
432 Pcs/Box | 2.8 g | 6x8 Blister