



Confiserie-Handwerk seit  
**1966**  
**9961**  
Confiserie-Handwerk seit

## Carrés dunkel mit Salzmandeln

Rezept für 126 Stück

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

### Zubereitung:

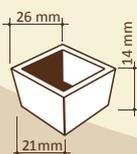
**Salzmandeln:** Wasser und Zucker<sup>1</sup> zum Faden kochen, sofort die Mandeln zugeben und langsam caramolisieren. Wenn der ganze Zucker<sup>1</sup> caramolisiert ist, das Feuer abstellen, das vermischte Zucker<sup>2</sup>- Fleur de Sel- Gemisch einstreuen und damit die Mandeln vereinzeln. Auf einen 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**

Carré (26x14 mm), Carré-Schalen



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



## 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