

Mendiants mit Vacherousse d'Argental und Valrhona-Schokolade Equatoriale Noir 55 % als Lutscher



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.

Zutaten

- 30 g Vacherousse d'Argental
- 100 g Valrhona-Schokolade Equatoriale Noir 55 %
- Einige Pistazien
- Einige Pekannüsse
- Etwas kandierte Orangenschale
- 8 Holzlutscherstiele
- 1 Küchenthermometer
- 1 Schokoladenfolie

Zubereitungsschritte



1. Zunächst die Schokolade temperieren (Tabliermethode). Dies ist notwendig, um eine glänzende Schokolade zu erhalten, die ihr volles Aroma entfaltet. Dabei ist es wichtig, die verschiedenen Temperaturstufen einzuhalten.
2. Die Schokoladendrops in einen Schneeschlagkessel geben, bei niedriger Hitze in ein Wasserbad stellen und schmelzen lassen, bis eine Temperatur von 45-50°C erreicht ist. Dann die Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und auf 27°C abkühlen lassen. Nun wieder zurück in das Wasserbad stellen und die Temperatur auf 31-32°C erhöhen. Ein Küchenthermometer verwenden.
3. Käse und kandierte Orangenschale in kleine Stücke schneiden.
4. Schokolade auf einem Blatt Schokoladenfolie zu Kreisen formen. Bevor sie fest werden, einen Lutscherstiel hineinlegen und mit der Garnitur bestreuen: Pekannüsse, Pistazien, kandierte Orangenschale und Käse in Stücken.
5. Kalt stellen und genießen, wenn die Schokolade schön knackig ist.

? **Tipp:** In diesem Rezept können Sie dunkle Schokolade mit unterschiedlichen Prozentsätzen aus dem Valrhona-Sortiment verwenden, aber für mehr Abwechslung ist auch die Kombination verschiedene Schokoladensorten möglich (weiße, Bitter-, Milkschokolade).