IN 1 2 3 STEPS ...

Step 1

Das **Schokoladen-Dekor** auf den Teller dressieren.

Alle Zutaten der **Erdbeersauce** pürieren und durch ein Sieb passieren. In eine Squeezebottle abfüllen und Punkte auf den Teller dressieren.

Nun das **Erdbeer-Buttermilch-Dreieck** (Auftauanleitung siehe Produktetikett) aufsetzen.

Step 2

Für die **Erdbeer-Trüffel** Erdbeerpüree mit Eigelb über dem Wasserbad zur Rose abziehen, mit Zitronensaft abschmecken und mit weißer Schokolade und Butter aufmontieren. In weiße Hohlkugeln füllen und mit rot gefärbter Schokolade überziehen.

Schokoladen-Erdbeeren: Die Erdbeeren in geschmolzene, temperierte Zartbitterschokolade eintauchen, so dass 3/4 einer Erdbeere bedeckt ist und anziehen lassen.

Die Erdbeer-Trüffel und die Schokoladen-Erdbeeren auf den Teller setzen.

Step 3

Schokoladen-Macarons: Mandeln und Puderzucker fein mahlen, Kakao hinzufügen und durch ein Sieb geben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Zucker zugeben. Die Mandel-Puderzucker-Kakao-Mischung Löffel für Löffel zum steifgeschlagenen Eiweiß geben und mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und gleichmäßige Kreise auf das Backpapier spritzen. Die Macarons 20 Minuten trocknen lassen, den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und die Macarons 15 Minuten backen.

Für die Ganache Schokolade klein hacken, Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und abkühlen lassen. Danach aufschlagen und auf die Macarons spritzen.

Ein fertiges Schokoladen-Macaron auf den Teller setzen und zum Schluss mit **Goa Kresse** ausgarnieren.

erlenbacher®
...so backen Meister!

SAHNE-SCHNITTEN SAHNE-SCHNITTEN

... fruchtig-cremige Erlebnisse kreieren

Zutaten für 12 Portionen

Beispiel-kalkulation

		Menge	Zutat	Preis in €
Step 1	**erlenbacher backwaren**	12 St	Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke (Art.-Nr. 8107372)	14,22*
	Schokoladen-Dekor	40 g	Schokolade	0,45*
	Erdbeersauce	300 g	Erdbeerpüree	1,30*
		70 ml	Cointreau	
		60 g	Zucker	
		10 g	Kaltsaftbinder	
Step 2	**Erdbeer-Trüffel**	300 g	Erdbeerpüree	10,38*
		350 g	weiße Schokolade	
		1	Eigelb	
			Saft von einer Zitrone	
		36 St	Hohlkugeln	
		120 g	rot gefärbte Schokolade	
		50 g	Butter	
	Schokoladen-Erdbeeren	200 g	Zartbitterschokolade	5,60*
		360 g	Erdbeeren	
Step 3	**Schokoladen-Macarons**	90 g	Eiweiß	6,10*
		1 Pr	Salz	
		30 g	Zucker	
		100 g	gemahlene Mandeln	
		190 g	Puderzucker	
		20 g	Kakao	
	Ganache für Macarons	150 g	Zartbitterschokolade	
		150 g	Sahne	
	Goa Kresse	60 g		2,37*
	Summe			**40,42***

* Durchschnittspreise können von Ihren Einkaufspreisen abweichen

Tipp:

Wenn es mal ganz schnell gehen soll, können Sie zum Beispiel folgende Produkte einsetzen:

Hersteller	Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Preis in €
erlenbacher backwaren	8107372	Erdbeer-Buttermilch-Dreiecke	14,22*
		Erdbeeren	2,20*
Nestlé Schöller	12200163	Erdbeersauce	1,20*
Karl Zieres	27235	Pistazien	0,98*
		Minze	0,56*
Nestlé Confectionery		After Eight Sticks	1,37*
Karl Zieres	25381	weiße Schokolade	1,40*
Summe			**21,93***

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel: 06152 803-0
Fax: 06152 803-347

www.erlenbacher.de
erlenbacher@de.nestle.com

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C111898

erlenbacher® ...so backen Meister!