IN 1 2 3 STEPS ...

Step 1

Die aufgetaute **Haselnuss-Sahne-Torte** (Auftauanleitung siehe Produktetikett) in 12 Stücke teilen.

Kakaotrüffel: Sahne mit Glucose aufkochen, auf die geschmolzene Schokolade gießen, mit Butter aufmontieren und mit Crème de Cacao abschmecken. Die Ganache abkühlen lassen und in Hohlkugeln füllen. Mit Schokolade verschließen und überziehen. Bevor die Schokolade anzieht, die Trüffel in Kakaopulver wälzen.

Empfohlen von:
Andreas Scholz
Küchendirektor
Hotel ESPERANTO,
Fulda

Step 2

Schokoladen-Macarons: Mandeln nochmals fein mahlen und durch ein Sieb streichen. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und nach und nach Puderzucker zufügen. Mandeln und Kakaopulver unter die Eiweißmasse heben, in einen Spritzbeutel füllen und auf einer Silikonmatte gleichgroße Macarons aufspritzen. Die Macarons im vorgeheizten Umluftbackofen bei 80 °C auf den mittleren Schienen 15-20 Minuten trocknen, so dass die Oberfläche nicht mehr klebrig, sondern trocken ist. Den Ofen auf 180 °C erhitzen, Macarons weitere 6-8 Minuten backen und vollständig auf den Backblechen abkühlen lassen. Für die Ganache Sahne und Grand Manier aufkochen, Zartbitterschokolade darin auflösen und kalt stellen bis die Masse fest geworden ist. Dann kurz mit einem Handrührer oder Schneebesen aufschlagen und die Macarons befüllen. Einen kleinen Teil der Ganache für Step 3 aufbewahren. Zum Schluss eine fertige Macaron in geschmolzene weiße Schokolade eintauchen und auf den Teller setzen.

Step 3

Die **Blutorangenfilets** auf dem Teller anrichten. Mit der aufbewahrten **Ganache von Step 2**, zwei kleine Rosetten dressieren und mit dem **Mandelblatt** und den **Granatapfelkernen** ausgarnieren.

erlenbacher®
...so backen Meister!

TORTEN TORTEN

... Sahnetorten raffiniert in Szene setzen

Zutaten für 12 Portionen

Beispiel-kalkulation

		Menge	Zutat	Preis in €
Step 1	**erlenbacher backwaren**	1 Torte	Haselnuss-Sahne-Torte (Art.-Nr. 8108204)	15,15*
	Kakaotrüffel	125 ml	Sahne	3,10*
		25 g	Glucose	
		140 g	Vollmilchschokolade	
		50 g	Butter	
		25 ml	Crème de Cacao	
		12 St	Vollmilchhohlkugeln	
		80 g	Vollmilchschokolade (für den Überzug)	
		20 g	Kakaopulver	
Step 2	**Schokoladen Macarons**	120 g	gemahlene Mandeln	2,46*
		2 St	Eiweiß	
		1 Pr	Salz	
		150 g	Puderzucker	
		2 El	Kakaopulver	
	Ganache für Macarons	100 g	Sahne	2,05*
		30 ml	Grand Manier	
		120 g	Zartbitterschokolade	
	Schokoladenfuß	150 g	weiße Schokolade	
Step 3	**Dekor**	36 St	Blutorangenfilets	4,76*
		50 g	Ganache von Setp 2	
		12 St	Mandelblätter	
		24 St	Granatapfelkerne	
	Summe			**27,52***

* 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	8108204	Haselnuss-Sahne-Torte	15,15*
		Johannisbeeren	5,40*
		Tamarillo	
		Haselnüsse	
		Mangopüree	
		Kristallzucker	
Summe			**20,55***

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!