KROKANT-MILLEFEUILLE



Menù-Zutaten

1 confezione Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50
400 g. Crema pasticcera a freddo (Konditorcreme) - DY1X
60 Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade
100 ml Frische Sahne
400 g Schokoladenganache

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Krokant auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 4x8 cm große Waffeln formen. Im Ofen 7-8 Minuten bei 170°C backen. Aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ruhen lassen und die Waffeln herausnehmen. Die Konditorcreme nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten und mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Die Ganache 5 Minuten lang mit dem Küchenmixer bearbeiten und dabei die frische Sahne hinzufügen. Mit Hilfe von zwei Spritzbeuteln das Dessert zusammensetzen: einen Klumpen Creme auf den Teller geben, dann eine Krokantwaffel, die Konditorcreme, eine Krokantwaffel, die Schokoladenganache und zum Schluss eine Krokantwaffel daraufsetzen. Mit Schokoladenstiften und dunklen Schokoladensplittern verzieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)