SCHOKOPRALINEN



Menù-Zutaten

100 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
100 g Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086
1 Dose Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO (Pulverzubereitung für SCHOKO-SALAMI) - PP1X

Zutaten

300 g Schokoladen-Ganache
50 g Kokosraspeln
50 mL Rum
3 Eier

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Den Packungsinhalt der Pulverzubereitung für Schoko-Salami in die Schüssel der Küchenmaschine geben und den Knethaken verwenden. Die Eier und den Rum dazugeben. Alles 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit gut vermischen. Die Ganache dazugeben und ein paar Minuten ziehen lassen. 30-g-Kügelchen formen und in praliniertem Haselnussgranulat wälzen. Die Kügelchen in Papierförmchen geben und im Kühlschrank ruhen lassen.

© 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)