

CALLEBAUT

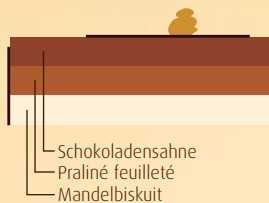
Schokolade - der königliche Genuß  
in diesen exklusiven Rezepten!





## Königliche Schokolade

Rezept für 1 Form von 60 x 40 x 3,5 cm Größe oder 8 Desserts mit 18 cm Durchmesser und 3,5 cm hoch.

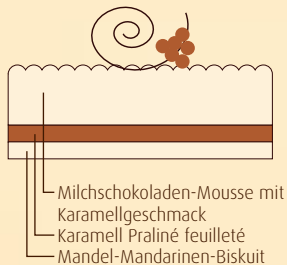


ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<b>Mandelbiskuit</b>	
250 g geriebene Mandeln 250 g Zucker 50 g Stärke	Zweimal durchsieben.
300 g Eiweiß 150 g Zucker 50 g brauner Zucker	Aufschlagen aber nicht zu fest.
Schneiden Sie Backpapier für eine 60 x 40 Form zu oder für einen Durchmesser von 8 mal 18 cm für eine runde Form, 13 mm Ummantelung. Backen Sie dies 10 bis 12 Minuten in einem ventilierten Ofen bei 210°C.	
<b>Praliné feuilleté</b>	
600 g Milkschokolade Callebaut Select 823 oder Excellent 845	Schmelzen.
700 g reine Nusspaste Callebaut PNP	Mischen.
450 g Callebaut Pailleté Feuilletine	Vorsichtig untermischen.
<b>Schokoladensahne</b>	
425 g dunkle Schokolade Callebaut Select F811 425 g dunkle Schokolade Callebaut Excellent 815	Schmelzen bei 50°C.
225 g warme Milch (50°C)	Mischen.
1800 g schaumig geschlagene Sahne	Vorsichtig unterheben.
<b>Ausschneiden</b>	
Schneiden Sie rechteckige Formen mit einem heißen Messer aus.	
<b>Zum Schluß</b>	
Schmelzen Sie 100 g dunkle Schokolade Callebaut Select 811 bei 45°C und 300 g Callebaut Mycryo®. Sprühen Sie die Masse auf die Oberfläche des gefrorenen Kuchens.	



## Königliches Karamell

Rezept für 2 Folien von 60 x 40 x 4 cm Größe oder 8 Desserts mit 18 cm Durchmesser und 3,5 cm hoch.



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<b>Mandel-Mandarinen-Biskuit</b>	
1200 g Eiweiß 500 g Zucker	Aufschlagen.
400 g Puderzucker 460 g geriebene Mandeln 220 g Mehl	Durchsieben und untermischen.
120 g geschlagene Sahne	Zufügen.
7 Minuten bei 180°C backen.	
<b>Karamell Praliné feuilleté</b>	
600 g Callebaut Milkschokolade mit Karamellgeschmack	Schmelzen bei 45°C.
700 g reine Nussfüllung Callebaut PNP 450 g Callebaut Pailleté Feuilletine	Zufügen.
<b>Milkschokoladen-Mousse mit Karamellgeschmack</b>	
1500 g Callebaut Milkschokolade mit Karamellgeschmack	Schmelzen bei 45°C.
2400 g leicht geschlagene Sahne	Zufügen.



**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN