

Chocolate-Cup „Petits Fours“ mit Bailey´s-Banane



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- Chocolate-Cup "Petits Fours" (Art. 70070)

Bananen-Canache:

- 100 g Sahne
- 100 g Schokolade dunkel
- 80 g Banane

Bailey´s-Sahne:

- 100 g Bailey´s
- 40 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne

Überzugscanache weiß:

- 120 g Milch
- 40 g Glukose
- 160 g Schoki Vollmilch
- 3 Blatt Gelatine

ergibt 1 Portion

Zubereitung:

Bananen-Canache:

Sahne aufkochen, Schoki untermischen, Banane dazu geben und homogenisieren. Abkühlen lassen und das Chocolate-Cup einfüllen.

Bailey´s-Sahne:

Bailey´s leicht erwärmen, Zucker darin lösen, aufgelöste Gelatine dazu geben, die Sahne unterheben und bis ca. 1mm unter den Rand in das Chocolate-Cup einfüllen. Abschließend kühlen.

Überzugscanache weiß:

Milch und Glukose aufkochen, Schoki dazu geben und danach die Gelatine abkühlen lassen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH

Chocolate-Cup „Petits Fours“ mit Bailey's-Banane



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

Überzugscanache braun:

- 120 g Milch
- 40 g Glykose
- 160 g Schoki Vollmilch
- 3 Blatt Gelatine

Schokosahne:

- 75 g Schokolade dunkel
- 25 g Butter
- 25 g Zucker
- 200 g Sahne
- 50 g Milch

Dekormasse:

- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 100 g Mehl
- 100 g Eiklar

Zubereitung:

Überzugscanache braun:

Milch und Glukose aufkochen, Schoki dazu geben und danach die Gelatine abkühlen lassen. Gemisch aus beiden Canachen marmoriert auftragen.

Schokosahne:

Schokolade erwärmen und mit der flüssigen Butter, dem Zucker und der Milch unter die Sahne heben. Abfüllen, kühlen, Nocke drehen und auf der Canache platzieren.

Dekormasse:

Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach das Mehl und des Eiklar untergeben. Schaumig aufschlagen. Mit Hilfe von Schablone Blatt auf Backtrennpapier aufstreichen, bei 200°C backen und sofort mit Hilfe von Stempel pressen. Nun hinter die Nocke stecken und diese mit Schokostab garnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH