



MANDARINE

SCHOKO

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,
25 Stück (12 x 3,5 cm)

SCHOKOLADENBODEN

1.200 g **Sacher Mix** (40222)
360 g Speiseöl
600 g Wasser
70 g **Konditoreipaste Mandarine**
(21004)

TRÄNKE

100 g Läuterzucker
5 g **Konditoreipaste Mandarine**
(21004)

FÜLLUNG

110 g Zucker
45 g **Triquell Neutral** (32810)
280 g Mandarinen, Dosenware
55 g Orangensaft
3 g **Konditoreipaste Mandarine**
(21004)
2 g **Fruchtsäure** (53304)

SCHOKOLADEN-SAHNE

85 g **Fond Royal CL Schokolade**
(12066)

*Saftiger Schokoladenboden mit Mandarinentränke,
verfeinert mit einer Mandarinen-Füllung und
Schokoladen-Sahne, getoppt von einem Schokoladenblatt.*

105 g Wasser
430 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

DEKOR

25 St. Schokoladenblatt
(eigene Herstellung)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 45 Min.

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nach dem Erkalten der Länge nach halbieren, eine Hälfte ins Blech geben, tränken.

Für die Füllung Zucker und **Triquell Neutral** vermischen, die anderen Zutaten pürieren und mit der Triquell-Mischung binden. Die Füllung auf den Boden streichen.

Die andere Hälfte des Schokoladenbodens auflegen und tränken.

Schokoladen-Sahne zubereiten und mit einer Lochtülle auf die Schnitte auftragen, mindestens 3 Stunden kühlen.

Schokoladendekor:

Temperierte Kuvertüre auf eine Folie dünn aufstreichen, eine zweite Folie auflegen und leicht mit einem Rollholz nachrollen, die Folie mit dem Messerrücken in 25 Rechtecke à 12 x 3,5 cm schneiden, ohne die Folie zu durchtrennen. Zwischen Bleche legen, damit die Schokolade ihre gerade Struktur behält, bei Raumtemperatur ca. 3 Stunden erstarren lassen und die Schnitte dekorieren.



Konditoreipaste Mandarine (21004)

- feinherbe Schalennote
- mit natürlichem Mandarinenaroma
- backfest
- vegan