

NEUJAHR-S-KRÖNCHEN

ZUTATEN:

20 Stück

35501 Butter Blätterteigkelche 20 St.

36818 Schokoladino 140 g
Pistazien, gehackt 60 g

Füllung

30918 Paradiso Fruchtgenuss 700 g
Himbeere Plus

Dekor

33910 Creme Bavarette 85 g

30027 Creme Variant 120 g

Wasser, kalt 180 g

22404 Konditoreipaste Pistazie 20 g

Himbeeren, frisch 60 St.

19070 Dekor Erdbeer dunkle Schokolade 20 St.

ARBEITSWEISE:

Butter Blätterteigkelche von innen mit aufgelöstem Schokoladino ausstreichen und mit gehackten Pistazien rändern.

Je 35 g Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus eindressieren. Creme Bavarette mit gekühlter Creme Variant, kaltem Wasser und Konditoreipaste Pistazie im schnellen Maschinengang 3-5 Minuten aufschlagen. Mit Creme, Himbeeren und Dekor Erdbeer dunkle Schokolade ausgarnieren.

Leicht süßlich, intensiv nussig:

Der fein-milde Geschmack der Konditoreipaste Pistazie (22404) wird von einer köstlichen Bittermandel-Note abgerundet.

