

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

HUKAMBI-KAFFEE-PRALINEN



FÜR 1 RAHMEN VON 10 MM 34 × 34 CM

## GANACHE FÜR RAHMENZUBEREITUNGEN HUKAMBI 53 % UND KAFFEE

Ultrahocherhitzte Sahne 35% .....	435 g
<b>SOSA</b> Glukose DE60.....	135 g
<b>NOROHY</b> Kaffeebohnenpaste .....	30 g
<b>Kuvertüre HUKAMBI 53%</b> .....	810 g
Tourierbutter 84%.....	100 g
Gesamtgewicht.....	1510 g

Sahne mit der Glukose und der Kaffeepaste auf 60–65°C **erhitzen** und die Hälfte der Mischung auf die teilweise geschmolzene Schokolade **gießen**.

Mithilfe eines Teigschabers **vermengen**, den Rest der Sahnemischung **hinzufügen** und **mixen**, bis eine perfekte Emulsion entsteht.

Wenn die Ganache eine Temperatur von 35–40°C hat, temperierte Butterwürfel (etwa 18°C) **hinzufügen** und erneut **mixen**.



**HUKAMBI 53%**.....Nach Belieben  
Kaffeepulver.....Nach Belieben

-

Ganache herstellen und bei einer Temperatur von 32–34°C in einen Rahmen **gießen**, der vorher auf ein mit Hukambi überzogenes Blatt Schokoladenfolie geklebt wurde.

Bei 16–18°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60% 24 bis 36 Stunden lang **kristallisieren lassen**.

**Rahmen entfernen**, mit einer dünnen Schicht Hukambi überziehen und in der gewünschten Form **zuschneiden**. Mit Hukambi 53% **überziehen** und vor dem Kristallisieren mit Kaffeepulver **verzieren**.



EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA