Praliné à la Menthe

Rezepturhinweis

Betrieb	Bäckerei-Konditorei Moreillon
Bereich	Confiserie
Gruppe	Pralinen und Dragierarbeiten
Ausbeute	0 Stück
Einlage	0 g
Endgewicht	0 g

Rezept

			CCP
100 g	Crème		
20 g	Menthe		
250 g	Crème		
60 g	Sorbitol		
400 g	Couverture Maracaïbo		
75 g	Beurre	*Ramolli*	
905 g	**Rezeptmenge 1**		
905 g	**Nettorezeptmenge**		

Herstellung/Weiterverarbeitung

	CCP
Cuire la crème puis laisser infuser 5 minutes avec la menthe. Cuire à 32C° l'autre partie la crème avec le sorbitol et le crème à la menthe infusée. Rajouter dans la couverture Maracaibo déjà tablée. Mélanger et verser dans un cadre. Laisser refroidir jusqu'au lendemain et découper en rectangles les pralinés tout en mettant une couche dessous de couverture noir pour le sol du praliné. Tremper et décorer.	

Legende: X definiert als CCP

Status Rezept und Lerndokumentation

- Validiert von Laetitia Chezzi am 19.09.2019

Rosskogler Justine 20.09.2019