Manchego-Würfel in einer Hülle aus Valrhona-Schokolade Millot 74 % und Mandelspitzen

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**

Zutaten

- 100 g Manchego DOP
- 60 g Valrhona-Schokolade Millot 74 %
- Etwa 20 ganze Mandeln
- Schokoladenfolie

Zubereitungschritte

1. Zunächst die Schokolade temperieren (Tabliermethode). Dies ist notwendig, um eine glänzende Schokolade zu erhalten, die ihr volles Aroma entfaltet. Dabei ist es wichtig, die verschiedenen Temperaturstufen einzuhalten.

2. Die Schokoladenbohnen in einen Schneeschlagkessel geben, bei niedriger Hitze in ein Wasserbad stellen und schmelzen lassen, bis eine Temperatur von 45-50 °C erreicht ist. Dann die Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und auf 27 °C abkühlen lassen. Nun wieder zurück in das Wasserbad stellen und die Temperatur auf 31-32 °C erhöhen. Ein Küchenthermometer verwenden.
3. Parallel dazu den Manchego in gleichmäßige Würfel schneiden. In die Mitte jedes Würfels eine ganze Mandel stecken und den Würfel zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen. Gut abtropfen lassen und dann auf ein Blatt Schokoladenfolie setzen.
4. Kühl stellen und als Menügang zwischen dem Käse und dem Dessert genießen.

? **Tipp:** Für dieses Rezept können Sie eine dunkle oder eine weiße Ivoire-Schokolade aus dem Valrhona-Sortiment verwenden und mit verschiedenen Nüssen wie Pekannüssen, Haselnüssen oder Walnüssen spielen.