Picandou Brotaufstrich mit Valrhona-Schokolade Inspiration Himbeere und Himbeer-Crispies

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**

Zutaten

- 100 g Picandou Brotaufstrich
- 60 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Valrhona-Schokolade Inspiration Himbeere
- 10 g Himbeer-Crispies
- Mini-Magnum-Form

Zubereitungschritte

Abkühlzeit: 2 Stunden

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 40-45 °C erreicht ist. Dann die Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und auf 25-26 °C abkühlen lassen. Nun wieder zurück in das Wasserbad stellen und die Temperatur auf 29-30 °C erhöhen. Ein Küchenthermometer verwenden.
3. Parallel dazu in einer Schüssel den Picandou à tartiner mit den gehackten Haselnüssen mischen und die Formen damit füllen. Für maximal eine halbe Stunde in den Tiefkühler stellen.
4. Den Käse aus der Form nehmen und in die geschmolzene Schokolade tauchen. Dann mit einigen Himbeer-Crispies betreuen und in den Kühlschrank stellen.

? **Tipp:** Achtung, diese Speise ist kein Eis, der Käse sollte bei Zimmertemperatur genossen werden. Es ist möglich, einige frische Himbeeren in den Käse zu geben.