

Hausgemachte Ferrero Rocher

Ingrédients

- 100g zerbröselte Crêpes Dentelle (oder Waffeln)
- 250g Aufstrich Ihrer Wahl (Nocciolata für mich)
- 150g Haselnusspulver
- 250g Schokolade Ihrer Wahl (hier der Caraïbes von Valrhona für mich)
- 90g gehackte Haselnüsse

Préparation

1. Dieses Jahr habe ich mich neben Bûches und Nougat entschieden, auch einige Pralinen für die Feiertage herzustellen.
2. Ich beginne mit diesen falschen Ferrero Rochers, die auf der Nocciolata Aufstrich von der Marke Rigoni di Asagio basieren, aber Sie können sie natürlich mit dem Aufstrich Ihrer Wahl machen :-). Diese kleinen Leckereien sind schnell gemacht, und außerdem kann man sie im Voraus zubereiten, da sie vor dem Überziehen mit Schokolade eingefroren werden müssen.
3. Masse entsteht.
4. Entnehmen Sie dann kleine Mengen und formen Sie Kugeln, indem Sie eine ganze Haselnuss in die Mitte legen.
5. Legen Sie die so erhaltenen Kugeln in den Gefrierschrank.
6. Wenn sie eingefroren sind, können Sie die Schokolade vorbereiten.
7. Sie können wählen, ob Sie sie temperieren oder nicht.
8. Wenn Sie sie temperieren, sind Ihre Pralinen glänzender und schmelzen nicht in Ihren Fingern.
9. Ich habe mich entschieden, die Schokolade zu temperieren, aber mit einer schnelleren und praktischeren Methode als der traditionellen Methode: Ich habe Mycryo-Kakaobutter verwendet.
10. Schokolade).
11. Gut verrühren, warten, bis die Schokolade auf 32°C abgekühlt ist, und fertig :-). Dann die gehackten Haselnüsse hinzufügen.
12. Nehmen Sie in diesem Moment die Kugeln aus dem Gefrierschrank, tauchen Sie sie mit einer Gabel in die Schokolade und legen Sie sie auf ein Blech.