

Banane-Karamell-Pralinen

Wettbewerbsarbeit zur Deutschen Meisterschaft 2011



35 Hohlkörper mit Karamelleinlage („Rondo“ ,Chocolaterie Keller)

Cacaonibs in die Hohlkörper streuen

Canache einfüllen:

Bananen-Vanille-Canache

Sahne	30 g	zusammen aufkochen
Zitronensaft	10 g	
Bananenpüree	35 g	
Glukose	7 g	
Invertzucker	9 g	Emulsion herstellen
Felchlin	10 g	
Maracaibo Criolait 38%		
Felchlin Edelweiß 36%	60	
Butter	9	

mit Maracaibo 65% überziehen

Dekorfolie auflegen