

Pistazienriegel

Wettbewerbsarbeit zur Deutschen Meisterschaft 2022



Pistaziencremino

Kakaobutter	42 g
Mandelpraliné 50%	304 g
Pistazienpaste pur	78 g
Salz	1 g

schmelzen

mischen, mit der Kakaobutter homogenisieren
auf 23°C temperieren

Puffreiscrunch

Andoa Lactée (Valrhona)	70 g
Butter, geklärt	5 g
Mandelpaste	47 g
Limettenabrieb	
Salz	2 g
Puffreis	50 g

aus 26 temperieren

mischen, unter die Kuvertüre rühren

unterziehen

zwischen Backpapier 2mm dick ausrollen,
auskristallisieren lassen

in 10x1,5cm große Rechtecke schneiden

Pistaziencremino zur Hälfte in geschminkte Formen (Silikomart Gießform „Goccia B“) füllen.

Crunch auflegen und über Nacht kristallisieren lassen.

Am nächsten Tag mit temperierter Kuvertüre verschließen.