

Rezeptidee

....frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



Dubai-Schokolade Pistazie

Rezeptnummer: 1048

Menge abhängig von Formgröße

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
	Kadayif (Engelshaar)	500 g	Kadayif klein schneiden, mit der flüssigen Butter mischen und im Ofen goldbraun abrösten
	Butter, flüssig	100 g	
GESAMT Kadayif		600 g	

Art.Nr.	Weitere Zutaten	Menge	Anwendung
15062	KESSKO Pistaziencreme	1500 g	
01141	KESSKO Dark Milk Chip 50/28/40	n.B.	
01140	KESSKO Montblanc Chip	n.B.	

Herstellung

Die Tafelformen mit temperierter Montblanc Chip filieren und mit temperierter Dark Milk Chip ausgießen.

Die erwärmte Pistaziencreme mit dem abgerösteten Kadayif mischen und auf 25°C Verarbeitungstemperatur abkühlen lassen.

Die Füllung in die Formen einstreichen, dabei ca. 2mm Platz zur Oberkante lassen.

Die Tafeln kurz ruhen lassen dann mit Dark Milk verschließen und kühlen.

Nach der Kühlphase entformen und verpacken.

Technische Parameter Kadayif

Backtemperatur: 170 °C Oberhitze/Unterhitze (Etagenofen) mit Unterblech

Backzeit: ca. 55 min (mit geschlossenem Zug)