

LES LAPINS EN CHOCOLAT LES LAPINS EN CHOCOLAT LES LAPINS

À LA FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

Für 15 Lutscher

Zubereitungszeit :

2 Stunden

Ruhezeit :

1 Stunde 5 Minuten

UTENSILIEN

- Formen für Halbkugeln mit 3cm Durchmesser
- 15 Lutscherstiele
- Ein Thermometer

ZUTATEN

Für die füllung

- 100 g Mandel-Haselnuss-Praliné
- 35 g dunkle Schokolade 70%
- 50 g Crêpe Dentelle
- 1 prise Fleur de Sel von der Île de Ré

Für die glasur und die dekoration

- 200 g dunkle Schokolade und 50 g Milchsokolade und/oder
- 200 g Milchsokolade und 50g dunkle Schokolade und/oder
- 350 g weiße Schokolade und 50 g Milchsokolade

REZEPT FÜR OSTERHASEN VON DER ÎLE DE RÉ

Zubereitung der Füllung:

Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Das Fleur de Sel von der Île de Ré unter die Praliné-Masse rühren.

Sobald die Schokolade vollständig geschmolzen ist, in einer Rührschüssel die Crêpe Dentelle, die Praliné-Masse und die dunkle Schokolade vorsichtig vermengen.

Die Masse in eine Halbkugelform mit 3 cm Durchmesser füllen.

Die Masse mit einem Spatel glatt streichen.

Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Masse fest wird.

Sobald die Halbkugeln fest sind, vorsichtig aus der Form lösen.

Die Schokolade schmelzen.

Mit den Lutscherstielen Vertiefungen in jede Halbkugel drücken und diese auf ein Tablett legen.

Den Lutscherstiel in die geschmolzene Schokolade tauchen.

Zwei Halbkugeln zusammenfügen, indem man den Lutscherstiel in die Mitte steckt.

Die Lutscher 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.

Schokolade temperieren:

Tipp der Konditoren : Wenn Sie eine glatte und glänzende Glasur wünschen, temperieren Sie Ihre Schokolade.

Bereiten Sie ein Eisbad vor, indem Sie Eiswürfel in eine große Rührschüssel geben und diese dann bis zum Rand mit kaltem Wasser auffüllen.

Schmelzen Sie die Schokolade Ihrer Wahl im Wasserbad, bis sie eine Temperatur zwischen 45 °C und 55 °C erreicht hat.

Nehmen Sie die Rührschüssel mit einem Geschirrtuch aus dem Wasserbad und stellen Sie sie unter ständigem Rühren für 3 Sekunden in das Eisbad.

Die Rührschüssel aus dem Eisbad nehmen und 10 Sekunden lang rühren, dabei den Boden gut abkratzen, um die abgekühlte Schokolade wieder nach oben zu bringen.

Den Vorgang wiederholen (3 Sekunden im Eisbad, dann 10 Sekunden außerhalb des Bades), bis eine Temperatur von 27 °C erreicht ist.

Erwärmen Sie die Schokolade im Wasserbad 2 bis 3 Sekunden lang ganz leicht, um sie wieder auf 30 °C zu bringen. Die Schokolade ist nun bereit, verarbeitet zu werden.

Tipp der Konditoren : Sobald Ihre Schokolade temperiert ist, empfiehlt die Konditoren, sie in einem Topf mit Wasser bei 31 °C zu bewahren, um sie während der folgenden Schritte auf der richtigen Temperatur zu halten.

Die Ohren formen:

Die Messerspitze in die temperierte Schokolade tauchen.

Dann das Messer auf ein zuvor zugeschnittenes Blatt Backpapier legen.

Das Messer vorsichtig abheben, um einen Abdruck zu erhalten.

Glasur und Zusammenbau:

Sobald die Lutscher fest geworden sind, tauchen Sie sie vollständig in die temperierte Schokolade, um sie zu überziehen. Wenn Sie sich für weiße Schokolade entschieden haben, tragen Sie zwei Schichten Glasur auf.

Kleben Sie die Ohren auf.

Lassen Sie die Schokolade bei Raumtemperatur ruhen.

Wiederholen Sie die Schritte für die gewünschte Anzahl an Pralinen: Temperieren, Anbringen der Ohren, Überziehen und Zusammenstellen.

Dekorieren:

Schmelzen Sie die Schokolade Ihrer Wahl.

Gestalten Sie mit Hilfe eines Zahnstochers die Gesichter Ihrer Hasen.

Guten Appetit!