



KrokantTipp.

Tipps und Ideen aus der KrokantConfiserie

Maikäfer, die direkt in den Mund fliegen.

Geheimnis und Grundlage der besten Maikäfer ist feinstes Mandelkrokant aus reinen, natürlichen Rohstoffen, wobei der Zucker nach traditioneller Konditoreiart geschmolzen wird. Sind alle Zutaten beisammen, werden gleichmäßig dünnwandige, eiförmige Hälften geformt. Geliefert werden diese Krokant-Eier in Folien zu 54 Stück, was die Handhabung enorm vereinfacht. Damit die Maikäfer gelingen, wählen Sie Krokant-Eier der Größe 40 mm und verfahren Sie nach den sechs Arbeitsschritten. Krokant-Eier Art.-Nr. 22000030



1. Die Füllung

Die in Folie gelieferten Krokant-Eier lassen sich mit allen gängigen Abfüllmaschinen füllen. Da Krokant hygroskopisch ist, empfiehlt sich Nougat als Füllmasse.



2. Zusammenklappen

Größere Mengen Krokant-Eier klappen Sie praktischerweise mit einem Klapprahmen zusammen. Kleine Mengen lassen sich auch in Handarbeit zusammenfügen.

Klapprahmen Art.-Nr. 8000
Adapter Art.-Nr. 8006



3. Die Kuvertüre

Überziehen Sie die Krokant-Eier mit einer korrekt temperierten Kuvertüre. Um eine attraktive Optik zu erzielen, wählen Sie eine Kuvertüre aus dunkler Schokolade.



4. Flügel

Kurz bevor die Kuvertüre anzieht, sind je zwei ungeschälte Mandeln als Maikäferflügel anzusetzen. Dazu empfehlen sich große kalifornische Mandeln.



5. Füße

Was wäre ein Käfer ohne Füßchen zum Krabbeln? Befestigen Sie den Rumpf des Maikäfers mit etwas Kuvertüre auf dem Fuß.

Fuß Art.-Nr. 51207



6. Augen

Zeichnen Sie dem Maikäfer zum Schluss mit einer Eiweißglasur zwei Punkte ins Gesicht – und er wird mit süßem Blick besonders appetitlich dreinschauen.

mutter
Die KrokantConfiserie