



KrokantTipp.

Tipps und Ideen aus der KrokantConfiserie

Sterne, nach denen die Kunden greifen.

Wenn es auf Weihnachten zugeht, kennen Genuss und Phantasie keine Grenzen. Dieser Krokant-Tipp zeigt, wie sich aus feinstem Mandelkrokant und zimthaltiger Nougatfüllung in wenigen Arbeitsschritten gleich dreierlei verführerische Weihnachtsspezialitäten herbeizaubern lassen. Die dazu nötigen Krokant-Sterne sind lieferbar in Kartoneinheiten zu 336 Stück (8 Folien zu 42 Stück). Krokant-Sterne Art.-Nr. 22000117



1. Die Füllung

Die Krokant-Sterne sind manuell oder mit den gängigen Abfüllmaschinen füllbar. Als Füllmasse empfiehlt sich Nougat mit einer weihnächtlichen Beigabe von Zimt.



2. Zusammenklappen

Vereinigen Sie die gefüllten Krokant-Sternhälften manuell oder unter Zuhilfenahme eines Klapprahmens.



3. Klapprahmen

Je mehr Sterne in einem Arbeitsgang produziert werden, desto praktischer ist ein zuverlässiger Klapprahmen.

Klapprahmen Art.-Nr. 8000
Adapter Art.-Nr. 8107



4. Abglänzen

Sobald die Füllung angezogen hat, verleiht unser Krokantlack den Sternen einen seidigen Glanz. Tauchen Sie die Sterne anschließend bis zum Rand in eine dunkle Kuvertüre.

Krokantlack Art.-Nr. 9000



5. Filieren

Die zweite Möglichkeit des Ausgarnierens besteht darin, die mit einer Vollmilchkuvertüre überzogenen Sterne in großen Kreisbahnen mit einer dunklen Kuvertüre zu filieren.



6. Bestreuen

Die Dritten im Bunde werden mit einer Zartbitterkuvertüre überzogen, um sie zum Schluss mit silberfarbenen Nonpareilles zurückhaltend zu bestreuen.

mutter
Die KrokantConfiserie