



# KrokantTipp.

Tipps und Ideen aus der KrokantConfiserie

## So zergeht Ostern auf der Zunge.

Man nehme dünnwandigen Mandelkrokant, fülle ihn mit feinem Nougat und lasse sich beim Ausgarnieren von einfachen geometrischen Formen leiten – fertig sind die gefälligen Osternaschereien. Ohne Alkohol auch für Kinder ein Genuss. Die KrokantConfiserie liefert die Krokant-Halbschalen in Folien zu 54 Stück. Die Spitzenqualität unserer Halbfabrikate garantiert eine rationelle Verarbeitung in drei, vier Schritten von der Füllung bis zum effektvollen Ausgarnieren. Krokant-Eier, Art.-Nr. 22000030



### 1. Füllen

Die Krokant-Halbschalen in Folie lassen sich mit allen gängigen Abfüllmaschinen schnell und einfach füllen. Da Krokant hygroskopisch ist, empfiehlt sich Nougat als Füllmasse.



### 2. Zusammenfügen

Anschließend fügen Sie die gefüllten Krokanthälften präzise zusammen: einzeln von Hand oder folienweise unter Zuhilfenahme eines Klapprahmens. Klapprahmen Art.-Nr. 8000 Adapter Art.-Nr. 8106



### 3. Abglänzen

Rollen Sie die Krokant-Eier in etwas Kakaobutter zwischen den Handflächen. Die antemperierte Kakaobutter verleiht dem Ei seidenen Glanz und schützt seine Oberfläche gegen Feuchtigkeit.



### 4. Eintauchen

Tauchen Sie die Krokant-Eier bis zu einem Drittel in eine dunkle Kuvertüre.



### 5. Filieren

Oder überziehen Sie die Krokant-Eier mit einem filigranen Gitterlinienmuster aus Kuvertüre.



### 6. Bestreuen

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, mit einer Kuvertüre Längsstreifen über die Krokant-Eier zu legen und sie mit fein gehackten Pistazien zu bestreuen.

**mutter**  
Die KrokantConfiserie