



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