
Schoko-Kult: Schneller Trend oder Kultprodukt?

Rezepte von Chocolatière Solvejg Klein

Luxus-Schoko-Riegel mit Pistazie und Haselnussmus.....	2
Schoko-Protein-Happen	5

Luxus-Schoko-Riegel mit Pistazie und Haselnussmus

Rezept von Chocolatière Solvejg Klein

Jeder Bissen dieses Schokoriegels ist purer Genuss – denn jede Zutat ist luxuriös. In der Kombination spielen sie eine Schoko-Symphonie auf den Geschmacksknospen.



Zutaten für ca. 15 Riegel

- 200 g Zucker
- Wasser
- Salz
- ½ EL Glukosesirup
- 50 g Pistazienmark
- 500-600 g dunkle Edelbitterschokolade (oder Schokosorte nach Belieben)
- 100 g ganze geröstete Haselnüsse
- 50 g weiße Schokolade (oder vegane Alternative)
- 50 g Haselnussmus (z.B. von der Piemonteser Haselnuss)

Zubehör

- Formen für Schokoriegel (z.B.: aus Silikon oder Polycarbonat. Tipp für Anfänger: Runde Formen sind einfacher zu benutzen als Riegeformen.)
- Spachtel/Schaber zum Abkratzen der Reste
- Spritzbeutel (mehrere)

Zubereitung

- Für die Füllung Zucker karamellisieren. Dazu nur so viel Zucker in einen Topf geben, dass der Boden bedeckt ist und erhitzen, dabei vorsichtig die Zuckerkrystalle nach unten drücken.
- Wenn die Masse braun wird, nach und nach weiteren Zucker einrühren. Vorsicht: Am Anfang nicht zu viel rühren.
- Sobald die ganze Masse braun ist, die Hitze reduzieren und vorsichtig etwas Wasser hinzugeben. Leicht umrühren, köcheln und das Wasser verdampfen lassen. Prise Salz hinzugeben. Falls sich Klümpchen bilden, die Hitze wieder erhöhen. Glukosesirup hinzugeben und einrühren.
- Pistazienmark hinzugeben.
- Die Mischung ist fertig, wenn eine gute Bindung erreicht ist, diese kann je nach Pistazienmark variieren. Fall nötig noch einmal leicht erwärmen, bis die Füllung dickflüssig wird, aber noch gegossen werden kann.
- Die dunkle Schokolade Stück für Stück in einem Wasserbad schmelzen.
- Abkühlen lassen, dabei weiter umrühren. Die Idealtemperatur ist 31°C – ein Küchenthermometer kann helfen!
- Temperier-Probe: Mit dem Spachtel etwas Schokolade an einer anderen Schüssel oder einem Teller abstreichen. Wenn sie in 2 Minuten fest wird, ist sie genau richtig.

- Formen für die Hülle randvoll mit geschmolzener Schokolade füllen, die Form behutsam anheben und auf die Arbeitsfläche klopfen, um die Luftblasen zu entfernen. Danach die überschüssige Schokolade aus der Form gießen, so dass die Hülle in der Form bleibt und im Inneren des Riegels ein Hohlraum für die Füllung entsteht. Überschüssige Schokolade kann mit einem Spachtel abgestrichen werden.
- Karamell-Pistazien-Füllung in einen Spritzbeutel geben und etwas abkühlen lassen, damit die Schokoladenhülle in der Form beim Einfüllen nicht schmilzt.
- Den Spritzbeutel hinten zumachen und vorne eine Spitze abschneiden.
- Die Füllung etwa bis zur Hälfte in die Riegelhüllen aus Schokolade spritzen. Dann die ganzen Haselnüsse in die Füllung drücken.
- Die Haselnüsse sollten so tief in die Füllung gedrückt werden, dass sie nicht mehr über den Rand der Form herausstehen.
- Für die zweite Füllung: Weiße Schokolade (oder vegane Alternative aus Reisdrink, Mandeln o.ä.) schmelzen und mit dem Haselnussmus vermischen. Die zweite Füllung auch in einen Spritzbeutel füllen.
- Mit der zweiten Füllung die Riegel fast bis zum Rand auffüllen, aufklopfen, ein paar Minuten fest werden und setzen lassen.
- Zum Schluss mit der restlichen dunklen Schokolade einen „Deckel“ auf die Schokoriegel gießen und überschüssige Schokolade mit dem Spachtel abstreifen, solange sie noch flüssig ist. Es wird ein Rest übrigbleiben.
- Kurz abkühlen lassen, dann für 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank legen, damit die Schokolade aushärten kann.

Schoko-Protein-Happen

Rezept von Chocolatière Solvejg Klein

Dieser Schoko-Snack hat einen hohen Erdnuss- und Proteinanteil. Diese Praline ist auch für Schokoladenanfänger gut umzusetzen.



Zutaten für ca. 15-20 Pralinen / Riegel

- 80 g kleine Snackbrezeln
- 100 g geröstete Erdnüsse
- 250 g Erdnussmus
- 250 g weiße Schokolade (oder andere Schokoladensorte nach Belieben)
- 500-600 g dunkle Schokolade bzw. Schokoladensorte nach Belieben
- 25 g gepuffte Hirse
- 50 g geröstete Kichererbsen

Zubehör

- Backrahmen

- Backpapier
- 2 Pralinengabeln (falls nicht vorhanden funktionieren z.B. auch Kuchengabeln)

Zubereitung

- Brezeln und Erdnüsse grob hacken, Erdnussmus cremig rühren.
- Weiße Schokolade und dunkle Schokolade jeweils im Wasserbad schmelzen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, weiter rühren und abkühlen lassen. Dann jeweils die Temperier-Probe machen: Mit dem Spachtel etwas Schokolade an einer anderen Schüssel oder einem Teller abstreichen. Wenn sie in 2 Minuten fest wird, ist sie genau richtig.
- Das Erdnussmus mit der weißen Schokolade mischen.
- Gehackte Erdnüsse, Brezelstücke und die gepuffte Hirse in die Nougatmasse geben und gut durchmischen. Nach Belieben ein paar Nüsse und Brezeln als Deko übriglassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eine dünne Schicht dunkle Schokolade in der Größe des Backrahmens auf das Backpapier streichen, dann den Rahmen darauflegen.
- Die Masse aus weißer Schokolade, Brezeln und Erdnüssen in die Form füllen und abkühlen lassen.
- Die Schokolade aus dem Rahmen herausschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Anzahl variiert, je nachdem wie groß die Stücke sind.
- Die Pralinenstücke mit einer Pralinengabel in die geschmolzene, dunkle Schokolade tauchen und wieder rausholen, leicht abtropfen lassen, dann auf Backpapier legen. Tipp: Mit zwei Pralinengabeln geht es einfacher.
- Zum Schluss nach Belieben mit den Kichererbsen, Brezeln und Nüssen verzieren.