



#2

Back to Basics



ERFAHRE MEHR ÜBER
THE FUTURE OF FOOD SERVICE



CHOCOLATE ACADEMY

Trifle mit dreifach Karamell

Von Ton Jongejan - Chocolate Academy™ Niederlande



SCHWIERIGKEIT



KOMPONENTEN



GESAMTZEIT



MENGE

Top food trend

#13

Nostalgie



ERFAHRE MEHR ÜBER
DIE FOOD TRENDS

Dunkler Schokokuchen

Zutaten:

314 g	Callebaut® Feinste Belgische dunkle Schokolade – Rezept Nr. 811
121 g	Butter
226 g	Eigelb
137 g	Zucker

Zubereitung:

- Schokolade und Butter schmelzen.
- Eigelb und Zucker leicht aufschlagen und zu der Ganache geben.
- Die Masse auf ein mit einer Silpat-Matte ausgelegtes Backblech (ca. 60 cm x 40 cm) geben und glattstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170°C für 12 Minuten backen.



Gold Ganache

Zutaten:

833 g	Sahne
77 g	Trimoline
3 g	Vanilleschote
154 g	Callebaut® Feinste Belgische Gold Schokolade
1 Blatt	Gelatine (eingeweicht)
123 g	Sahne

Zubereitung:

- Sahne, Trimoline und die Vanilleschote auf 85°C erhitzen.
- Einige Minuten ziehen lassen.
- Die vorherige Mischung über die Schokolade geben. Auflösen lassen und vermischen. Dann die Gelatinemasse hinzufügen und erneut vermischen.
- Zum Schluss die weitere Sahne hinzufügen und alles verrühren.
- Im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Die Ganache vor der Verwendung luftig aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben.

Anrichten & Dekoration:

Abwechselnd Schichten von dunklem Schokokuchen, **Callebaut® Caramel Topping Sauce** und aufgeschlagener Gold Ganache in Dessertgläser füllen.

Mit einem Spritzer **Callebaut® Caramel Topping Sauce** abschließen und mit **Mona Lisa® Crispears™ Gold Salted Caramel** bestreuen.



ERFAHRE MEHR ÜBER DAS PRODUKT

**Callebaut® Feinste Belgische
Gold Schokolade**

