



Gianduiotti

Zartschmelzende Gianduja-Praline

HERSTELLUNG

Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre
TIMMENDORF Art.-Nr. 758
temperieren und möglichst dünnflüssig halten.

In die typischen Gianduiotti-Makrolonformen gießen, drehen und stark abklopfen, damit möglichst wenig Schokolade in den Formen verbleibt.

Sobald die Schokolade leicht erstarrt ist, die überstehende Schokolade mit einem Spachtel sauber abschaben und die Form kurz kalt stellen.

Gianduja Haselnuss-Milch-Schokolade
GIANDUJA MILCH Art.-Nr. 315

folgendermaßen temperieren:

- **Gianduja** bis auf max. 45 °C aufschmelzen
- heruntertemperieren auf ca. 26 °C (tablieren, impfen oder maschinell)
- ideale Verarbeitungstemperatur ca. 26–27 °C

Den temperierten **Gianduja** in einen Gießtrichter oder Einwegspritzebeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Die vorbereiteten Formen bis zum Rand befüllen und kühl stellen. Eine Versiegelung wie bei Nougatpralinen ist nicht erforderlich.

Nach dem Aushärten die Gianduiotti aus der Form lösen.



mittel

Rezept-Nr. 04-19

www.lubeca-marzipan.de/rezepte