Rezept

Blätterkrokant

Ein Rezept von Blätterkrokant, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Nugat
70 g	Glukosesirup (Spezialversand)
200 g	temperierte Vollmilchkuvertüre
1	Spachtel
30	Trinkhalme mit Flexiteil für die Deko
250 g	Einmachraffinade
1 EL	Butter
2 EL	Öl
	Pralinengabel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die hitzebeständige Arbeitsfläche (Backblech, Granit/Marmor, Edelstahl) und den Spachtel mit dem Öl einpinseln oder einreiben.

2. Den Nugat für die Füllung in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben dicht nebeneinander ohne Lücken auf die geölte Arbeitsfläche legen, sodass ein »Nugat-Teppich« entsteht.

3. Die Raffinade mit 80 ml Wasser und dem Glukosesirup in einen Topf geben und ohne Rühren in ca. 5 Min. bei starker Hitze hell karamellisieren lassen. Die Butter zugeben und sofort unterrühren.

4. Die kochende Zuckermasse vorsichtig auf den Nugat schütten und die heiße Masse sofort mit dem Spachtel falten und einschlagen. Diesen Vorgang so oft und so schnell wie möglich wiederholen. Je öfter die Masse touriert wird - so heißt das Falten in der Fachsprache -, desto feinblättriger wird der Krokant. Fortfahren, bis die Masse abgekühlt ist und sich nicht mehr tourieren lässt. Masse in ca. 30 Stücke schneiden und in ca. 30 Min. vollkommen auskühlen lassen.

5. Für die Deko von 30 Trinkhalmen die flexiblen Teile abschneiden, auseinander ziehen und bereitlegen. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Etwas Kuvertüre in beide Handflächen geben und ein Blätterkrokantstück zwischen den Händen rollen, bis es mit Kuvertüre bedeckt ist. Wieder Kuvertüre in die Handflächen geben und das nächste Stück genauso damit bedecken.

6. Krokantstücke nacheinander mit der Pralinengabel in die temperierte Kuvertüre tauchen, bis sie komplett damit überzogen sind. Stücke auf Butterbrotpapier ablegen und sofort auf jedes Stück ein Stück Trinkhalm drücken. Wenn die Kuvertüre völlig ausgehärtet ist, die Trinkhalme abziehen.