

# Pistazienriegel

Wettbewerbsarbeit zur Deutschen Meisterschaft 2022



## Pistaziencremino

|                    |       |   |
|--------------------|-------|---|
| Kakaobutter        | 42 g  | schmelzen   |
| Mandelpraliné 50%  | 304 g |   |
| Pistazienpaste pur | 78 g  |   |
| Salz               | 1 g   | mischen, mit der Kakaobutter homogenisieren<br>auf 23°C temperieren |

## Puffreiscrunch

|                         |      |  |
|-------------------------|------|--|
| Andoa Lactée (Valrhona) | 70 g | aus 26 temperieren   |
| Butter, geklärt         | 5 g  |  |
| Mandelpaste             | 47 g | mischen, unter die Kuvertüre rühren  |
| Limettenabrieb          |      |  |
| Salz                    | 2 g  |  |
| Puffreis                | 50 g | unterziehen<br>zwischen Backpapier 2mm dick ausrollen,<br>auskristallisieren lassen<br>in 10x1,5cm große Rechtecke schneiden |

Pistaziencremino zur Hälfte in geschminkte Formen (Silikomart Gießform „Goccia B“) füllen.

Crunch auflegen und über Nacht kristallisieren lassen.

Am nächsten Tag mit temperierter Kuvertüre verschließen.