

GRAND CRU MOELLEUX (WARMES, FLÜSSIGES SCHOKOKÜCHLEIN)

Felchlin Fabrikladen



GRAND CRU MOELLEUX (WARMES, FLÜSSIGES SCHOKOKÜCHLEIN)

12 Portionen

Zubereitung 30 Minuten, Auskühlzeit 4 Stunden, Backzeit 6–8 Minuten

4 Eier

160 g Zucker

130 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65%, Rondo (Art. CU08C)

120 g Butter, weich

50 g Mehl

Zubereitung

Zucker und Eier 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit im Rührwerk aufschlagen. Couverture im Wasserbad schmelzen und mit der weichen Butter bei 40°C zu einer elastischen und glänzenden Masse verarbeiten. Zucker-Ei-Mischung und Couverture-Butter-Masse zusammen mischen. Am Schluss das abgeseibte Mehl unterziehen. Die Masse für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit einem Dressiersack in vorgebutterte Förmchen eindressieren und backen. Förmchen entfernen und sofort warm servieren.

Backen bei 200°C (Umluft 180°C) 6–8 Minuten.

Das Gebäck sollte innen noch flüssig sein.

TIPP!

Masse in Dressiersack füllen und im Kühlschrank kühl stellen. Vor dem Backen kann die Masse direkt in die Formen dressiert und gebacken werden. Warm servieren!

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr