

# Zichorie-Knusperkugeln

## Sachbezeichnung

Gianduja mit Zichorie, Waffelflocken und Mandeln



### Ausbeute

63 Stück zu 19 g



### Zeitplanung

Zubereitung: 30 Minuten



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 2'258 kJ/540 kcal;

Fett: 35 g, davon ges. Fettsäuren 12 g;

Kohlenhydrate: 43 g, davon Zucker 38 g;

Eiweiss: 10 g; Salz 0.1 g

## Zutaten

### Gianduja mit Zichorie (388 g)

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 135 g | Mandeln, roh                  |
| 135 g | Staubzucker ohne Zusätze      |
| 8 g   | Zichorienpulver (Kaffeersatz) |
| 110 g | Couverture Maracaibo 65%      |

### Zutaten für Knusperkugeln (833 g)

|       |   |
|-------|---|
| 183 g | Milch-Hohlkugeln (Ø 26 mm)                        |
| 45 g  | Croquantine (Waffelflocken, gebrochen)            |
| 380 g | Gianduja mit Zichorie                             |
| 65 g  | Couverture Maracaibo, 65%                         |
| 160 g | Mandeln, roh, geröstet, grob gemahlen, ausgesiebt |

## Herstellung

1

### Zutaten

Diese Praline besteht aus einer Hohlkugel aus Milkschokolade (26 mm Ø), die mit einer cremigen Gianduja auf Basis gerösteter Mandeln und einem feinen Hauch von Zichorienaroma gefüllt ist. Unter der Füllung liegen knusprige Waffelflocken, das Äussere ist mit grob gemahlene gerösteten Mandeln umhüllt. Zichorie ist eine Wurzel und eine koffeinfreie Alternative zu Kaffee. Sie verleiht dem Produkt eine leicht bittere, aromatisch-röstige Note.

2

### Gianduja mit Zichorie

Die Mandeln rösten und vollständig auskühlen lassen.

Die gerösteten Mandeln zusammen mit dem Staubzucker zu einer feinen, öligen Masse mixen oder walzen. Das Zichorienpulver einarbeiten und gut vermengen. Anschliessend die temperierte Milchcouverture unterrühren, sodass eine homogene Gianduja entsteht.

Die Gianduja zur Weiterverarbeitung bereithalten.

3

### Waffelflocken abfüllen

Die Abfüllplatte auf die Hohlkugeln legen und die gebrochenen Waffelflocken möglichst gleichmässig abfüllen. In jede Kugel 0.7 g Waffelflocken einfüllen.

4

### Gianduja mit Zichorie einfüllen

Pro Kugel ca. 6 g der Gianduja-Masse einfüllen und leicht anziehen lassen. Es ist kein zusätzlicher Verschluss erforderlich, da die Füllung lagerfest ist.

5

### Oberflächen chemisieren und mit Mandeln umhüllen

Die rohen Mandeln rösten und grob mahlen. Mit einem groben und einem feinen Sieb die mittlere Granulation aussieben.

Die gefüllten Kugeln chemisieren und in den gesiebten Mandeln rollen. Danach anziehen lassen.