

# Kokos-Crunch

## Sachbezeichnung

Kokos-Erdnuss-Crunch dragiert mit dunkler  
 Couverture



### Ausbeute

1 Portion zu 1017 g



### Zeitplanung

Zubereitung: 60 Minuten



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 2'225 kJ/532 kcal;

Fett: 35 g, davon ges. Fettsäuren 23 g;

Kohlenhydrate: 46 g, davon Zucker 44 g;

Eiweiss: 6.2 g; Salz 0.2 g

## Zutaten

### Kokoskrümel (530 g)

190 g	Zucker
25 g	Glucosesirup
25 g	Wasser
210 g	Kokosraspel
80 g	Erdnüsse blanchiert, leicht geröstet

### Kokos-Crunch, dragiert (1'017 g)

500 g	Kokoskrümel (vorbereitet)
500 g	Couverture Excellence 54%
2 g	Speisesalz
15 g	Schokoladenpulver (zum Stauben)

Die Erdnüsse können nach Geschmack mit anderen Nüssen (z.B. Cashews, Mandeln) ersetzt werden.

## Herstellung

1

### Kokoskrümel

Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf unter Rühren auf ca. 160°C kochen, bis ein helles Caramel entsteht. Vom Herd nehmen, Kokosraspel und die grob gehackten Erdnüsse schnell einrühren.

Hinweis: Die Masse kann nach Wunsch aromatisiert werden (z.B. mit gemahlenem Pfeffer, Curry, Vanille oder Limettenabrieb).

2

### Abkühlen lassen

Die noch warme Kokosmasse locker auf einer Silikonmatte verteilen und vollständig auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

3

### Dragieren

Variante 1: In Dragiertrommel

Die abgekühlten Krümel in die Dragiertrommel geben. Untemperierte Couverture nach und nach begeben und drumherum verteilen lassen.

Während des Vorgangs das Salz beifügen.

Variante 2: Manuelles Dragieren

Die Couverture temperieren. Kokoskrümel portionsweise mit der Schokolade überziehen, z.B. durch Mischen in einer Schüssel oder auf einem Gitter. Während bzw. nach dem Überziehen das Salz einstreuen.

So lange dragieren, bis die Couverture gleichmässig aufgetragen ist (ca. 2 mm Schokoladenschicht). Zum Schluss mit Schokoladenpulver leicht bestäuben.

4

### Kontrolle und Verhältnis

Ideales Verhältnis von Crunch zu Couverture: 1:1 → z. B. 500 g Krümel zu 500 g Schokolade. Ziel: Gleichmässige Umhüllung mit ca. 2 mm Schichtdicke.

Nach Abschluss einzelner Portionen empfiehlt sich zur Qualitätskontrolle eine Rückwägung.