




KEVIN KUGEL®
 CHOCOLATIER

Rezept Oktober von Chocolatier
Kevin Kugel



**Wein
 Empfehlung**

2018 Weinzig Artig rot

Kirschrote Farbe und violette Reflexe, herrlich saftig und unkompliziert. Roten Früchte, ein angenehmes Aroma von reifem Kirschsafte und eine süffige Mineralität sind spürbar.

Riegel Sesam | Zwetschge | Kardamom by Kevin Kugel

für 8 Riegel

**Form Chocolate World CW 184
 KEVIN KUGEL**

Sesam Crunch Boden

- 10,5 g** Mandelmark
- 12 g** Sesampüree
- 15 g** Eigene Schokolade
 Vollmilch Mexiko 40%
 KEVIN KUGEL CHOCOLATIER®
- 6 g** Gerösteter Sesam
- 0,15 g** Meersalz
- 3 g** Pailleté Feuilletine Cacao Barry

Den Sesam in einer Pfanne anrösten. Alle Zutaten (ausgenommen Schokolade) in einer Schüssel vermengen. Vollmilch Schokolade temperieren und untermengen. Die Masse zwi-

schen 2 Folien und 2 Schienen 1,5mm dick ausrollen und bei 14° Grad ca. eine Stunde kühlen. Mit einem Messer 15mm*105mm zuschneiden.

Zwetschgen Gel

- 21 g** Zwetschgenpüree
- 10 g** Zucker
- 0,5 g** Pektin NH (Louis Francois)
- 5 g** Zucker
- 0,6 g** Ascorbinsäure
- 3 g** Limettensaft

Das Zwetschgenpüree mit Zucker erwärmen. Pektin mit 5g Zucker vermengen und bei 40° Grad zugeben. Die Masse ca. 2 Minuten gut kochen lassen und vom Herd nehmen. Ascorbinsäure und Limettensaft mischen und zugeben.

Das Gel im Kühlschrank abkühlen lassen und mit einem Schneebesen aufrühren.

Zwetschgen Ganache

- 30 g** Zwetschgenpüree
- 3 g** Limettensaft
- 2,5 g** Glukose
- 0,25 g** Meersalz
- 60 g** Weiße Schokolade Zephyr Cacao Barry
- 2 g** Kardamom

Das Zwetschgenpüree mit dem gestoßenen Kardamom im Kühlschrank 24 Stunden einweichen.

Limettensaft, Glukose und Meersalz zugeben, aufkochen und direkt über die weiße Schokolade sieben. Anschließend mit dem Mixstab gut mixen.

Finishing

Riegelform dünn mit eigener Schokolade Ecuador 75% KEVIN KUGEL CHOCOLATIER® ausgießen.

Das Zwetschgengel mit einem Spritzbeutel kugelförmig in jede Halbkugel dressieren und für ca. 2 Stunden kühlen.

Die Form mit dem Zwetschgen Ganache bis fast ganz oben auffüllen.

Den Sesam Crunch Boden auflegen und leicht andrücken.

Über Nacht bei ca. 16° Grad kühlen und mit der Ecuador Schokolade am nächsten Tag dünn schließen.