Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TAFEL SCHOKOLADE MIT SALZBUTTER-KARAMELLCREME

ZUBEREITUNG: 25 MIN.

Jeder kennt den Trend mit dieser berühmten Schokoladentafel mit Pistazien aus Dubai. Ich dachte mir …. das können wir doch auch mal „à la Aurélie“ machen.

Es lag für mich auf der Hand, eine Tafel Schokolade mit **bretonischem Geschmack** zu kreieren. Ich würde sie „**Breizh Tafel**“ oder „**Breizh** Schokolade“ nennen und es würde ein totaler Trend werden □□

Scherz beiseite, ich glaube, es ist so einfach und man braucht so wenige Zutaten, dass es jeder zu Hause machen kann. Deswegen gibt es Heute hier mein Schritt für Schritt Rezept für euch.

Was kommt in meine Tafel Bretonische Schokolade?

1. Es muss eine Basis aus **Zartbitterschokolade** sein, damit sie nicht zu süß schmeckt.
2. In der Mitte muss eine **köstliche Creme** sein. Am besten wäre eine **Salzbutter-Karamell-Creme.** Die kann man selbst machen (hier das Rezept für Salzbutter Karamell Creme) oder bei uns im Shop kaufen.
3. Für den kleinen zusätzlichen bretonischen Touch habe ich kleine Stücke von **Crêpes dentelles**, bekannt als „**feuilletine**“ oder“**éclats d’or**„ in der Patisserie, gegeben. Auch diese gibt es bei uns im Shop, oder man kann sie selber machen – ein Rezept habe ich noch nicht im Blog, aber das kommt bald.

Was kann ich statt Crepes Dentelles in meine bretonisches Tafeln verstecken?

Ich würde sofort an kleine Stücke **Galettes bretonnes** denken. Das Rezept gibt es auch hier im Blog.

Kann ich Milchschokolade verwenden?

Ja, man kann die Schokoladentafel auch mit Vollmilchschokolade zubereiten. Sie schmeckt dann aber **süßer**.

Welche andere Creme kann ich nehmen?

Mit dieser Creme kann man der Schokoladentafel eine bretonische Note verleihen:

- **Milch-Konfitüre**
- Schokoladencreme – **Ganache** mit Karamellsplittern
- Salzbutter-Karamellcreme mit Buchweizen
- Salzbutter Karamellcreme mit Kakao

Die Schokoladentafel kann auch noch mit vielen anderen Cremes gefüllt werden:

- Lemon Curd
- **Spekulatiuscreme** oder **Lebkuchencreme**

Kann man es schnell zubereiten?

Ja, wenn alle Zutaten vorhanden sind, kann dieses Gericht sehr schnell zubereitet werden (weniger als **10 Minuten**). Ich empfehle, dieses Rezept **mit Kindern zuzubereiten**.

Kann man sie lange im Voraus zubereiten?

Ja, wenn man sich die Zeit nimmt, die Schokolade **richtig zu temperieren**. Man kann diese Tafel bis zu **3 Wochen** im Voraus zubereiten.

Kurze Empfehlung zum Temperieren:

Im Wasserbad, bei schwacher Hitze, die Schokolade sollte nicht zu heiß werden.

- 40 °C für die weiße Schokolade
- 45 °C für die Milchschokolade
- 50 °C für die Zartbitterschokolade

Ich empfehle euch aber diese Tafel **1 oder 2 Tage** vorher zu vorbereiten.

Wie verpacke ich diese Tafel als Geschenk?

Wenn man die Form sieht, merkt man sofort, dass die France Schokolade Tafel nicht in eine klassische Schokoladenverpackung passt. Ich empfehle, sie in Frischhaltefolie oder hübsch in **weißes** Backpapier einzuwickeln und mit einer schönen Schleife zu verzieren.

Zutaten für 1 Tafel Schokolade „France“ mit Salzbutter Karamell Creme:

70 g Schokolade Zartbitter Schokolade Manjari, 60 g Salzbutter Karamell Creme, 1 gute EL Eclat d’Or.

Utensilien: „Frankreich“ Schokoladentafel Gießform, kleine Konditorpalette.

1- Die Schokolade schmelzen und in die Form gießen. Die restliche Schokolade in die Schüssel zurückgeben. Die Form kurz in den Kühlschrank stellen.

2- 2-3 EL Karamell in die Form geben und gut verteilen. Auf das Karamell, die Eclats d’or verteilen und leicht eindrücken. Die Form schütteln und kalt stellen.

3- Die Tafel aus dem Kühlschrank nehmen, die restliche Schokolade darauf verteilen und die Ränder sauber abziehen. Kalt stellen.

4- Aus der Kühlschrank nehmen und mit einem Ruck umdrehen. Die Schokoladentafel löst sich von selbst aus der Form.

Et voilà !

Jetzt müsst ihr nur noch überlegen, wie ihr es als Geschenk hübsch verpacken könnt.
Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Gros BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de